项目编号：**10358-2023-FH**

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称：宁波宏味食品有限公司

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）： 肖新龙

审核组员（签字）： 邝柏臣

报 告 日 期： **2023 年 05 月 12 日**

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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：

O管理体系审核计划（通知）书　O首末次会议签到表　O文件审核报告

O第一阶段审核报告　O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：肖新龙

组 员：邝柏臣

受审核方名称：

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	肖新龙	组长	H:审核员 F:审核员	2020-N1HACCP-1232380 2020-N1FSMS-1232380	F:FI-2 H:FI-2
2	邝柏臣	组员	H:审核员 F:审核员	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	史荣荣、施文科（食品安全小组组长）	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（ISO 22000:2018食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0））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：

H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）,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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d）相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》 、T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等等

e）适用的□产品（服务）质量、□环境、□安全及所适用的✪食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家

标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品》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： 2023年05月11日 上午至2023年05月12日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年01月06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）：

FSMS：位于浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号宁波宏味食品有限公司的预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售；

HACCP：位于浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号宁波宏味食品有限公司的预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售。

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：浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号

办公地址：浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号

经营地址：浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 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）：——不适用

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2023 年 05 月 10 日 8:30-2023 年 05 月 10 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：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

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（0）项，涉及部门/条款:无

采用的跟踪方式是：□现场跟踪 ●书面跟踪；——不适用

双方商定的不符合项整改时限：—— 年——月——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 2024 年 05 月 12 日前。

2）下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3）本次审核发现的正面信息：

1）受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2）公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3）公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4）审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

5）公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6）公司销售的预包装食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2）风险提示： ——

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：2016 年 03 月 11 日 体系实施时间：2023 年 01 月 06 日

2）法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证

3）审核范围内覆盖员工总人数：40 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4） 范围内产品/服务及流程：

预包装食品（含冷藏冷冻品销售）工艺流程图：

选择及评价供应商→采购→原辅料验收→原料冷冻和冷藏储存→配送→客户验收→车辆回厂→清洁

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

该公司于 2023 年 01 月 06 日依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理：

总经理对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了《组织的内部、外部因素清单》、《法律、法规及其它要求清单》、《相关方需求和期望识别表》，评价：施文科，评价日期：2023 年 1 月 12 日，评价结果：1）法律法规识别是充分的；2）相关方的需求和期望是合规的，并有履行合规的义务，3）公司已达到了满足相关方的需求和期望的合规义务；

查提供的《法律、法规及其它要求清单》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、食品经营许可管理办法、预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售标准等，基本充分。

查《组织的内部、外部因素清单》中，内部因素：人员状况：采购人员、销售人员、配送人员、行政人员、管理人员等配置基本齐全。外部因素：竞争力：实惠的服务价格，提高产品销售竞争力；

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《制度文件》等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号

经营地址：浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号

认证范围：

H：位于浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号宁波宏味食品有限公司的预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售；

F：位于浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号宁波宏味食品有限公司的预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：无。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售配送过程。

3）公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 01 月 06 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

抓质量、精益求精、高端品质；创品牌、提高员工素质、体系化管理；重信誉、服务客户、诚信双赢

管理方针包含在管理手册中。总经施文科介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4）组织结构、职责分工和履行情况

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、配送部、行政部、营销部部门；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5）目标的实施和考核结情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标指标考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2023.01-2023.04）
食品安全事故为 0	实际发生次数	每年	0
顾客满意率≥98%	（顾客满意数/总被调查顾客数）*100%	每年	98%

自体系建立至 2023.05，公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

6)法律法规的识别及获取情况

公司识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供了《法律、法规及其它要求清单》，包括中华人民共和国食品安全法、食品经营许可管理办法、预包装食品（含冷冻冷藏食品）经营符合《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等相关行政法规要求，销售配送产品符合相关产品特性的标准要求，例如 冷冻食品（汤圆、饺子、馒头、包子等）GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制

食品》等 ； 法律法规和标准的识别基本充分。

组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7）食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

企业提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现。

预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售流程：

选择及评价供应商→采购→原辅料验收→原料冷冻和冷藏储存→配送→客户验收→车辆回厂→清洁

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《设施和工作环境控制程序》、《致敏原和致敏性化学物资控制程序》、《预防和消除食品欺诈程序》等，基本满足手册中的规定要求；

生产（卫生）规范 1： 《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售产品所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

销售行业特性影响，产品原料等同于终产品；

现场抽查:

1）大米特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（农残符合 GB2763 的要求、污染物残留量符合 GB2762，未识别黄曲霉毒素 B1，现场沟通）、生产方式（种植）、交付方式（汽车运送）、致敏物质（否）等，基本符合；

2）调味品（食醋）特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（真菌毒素限量应符合 GB2761 的要求、污染物残留量符合 GB2762，氨基酸态氮≥0.4g/100ml）、生产方式（发酵）、交付方式（汽车运送）、致敏物质（否）等，基本符合；

另抽查豆制品、冷冻食品（汤圆、饺子、馒头等）的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为本地学校提供食材。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由学校来进行控制，基本符合。

预期用途主要为本地中小学食堂提供食材的销售配送。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原材料验收、入库冷藏冷冻、销售配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。；

公司根据《危害分析控制程序》的危害评价准则和危害分级评价方法进行了危害评估，制定了控制措施，经过对预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、

纠偏行动如下：

OPRP 点/CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
禽畜肉类储存 CCP1	微生物繁殖	冷藏温度：0-4℃	仓库管理人员每日检查确认储存温度	确认偏离的产品，经评估后报废	《冷藏库温度记录》
冷冻食品储存 CCP2	微生物繁殖	冷冻温度：-18℃以下	仓库管理人员每日检查确认储存温度	确认偏离的产品，经评估后报废	《冷冻库温度记录表》
原辅料验收 OPRP1	重金属、农残、兽残及微生物带入	核对供应商的资质和进厂检验产品的外检报告、批次检验报告或合格证	每批次验收员核对供应商是否提供进厂检验产品的外检报告、批次检验报告或合格证且以上材料是否有效	当出现不符合时应报告给营销部门管理人员并对采购的产品进行评估	《进货查验记录》
配送 OPRP2	微生物繁殖	冷藏车是否将冷藏温度控制在 0-4℃的范围内	每次配送前配送部司机检查冷藏车温度记录	将运输的温度调控至范围内才可以进行配送	《车辆卫生及温度检查记录》

基本满足标准要求。

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）

1）前提方案/良好卫生规范管理情况（含 CCP1、CCP2、OPRP2 的实施情况）

组织策划了《前提方案》，对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、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。

公司坐落于浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方。现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用。

预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售对空气无特殊要求。

更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

包装材料：常规预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售为周转塑料筐。

虫鼠害防治：虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，

配备有灭蝇灯，但灭蝇灯安装过高，现场沟通。

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

预包装食品销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，按照策划的要求对员工进行培训及健康管理。

公司配置有 4 辆车，其中包含 1 辆冷藏车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在 1 小时左右；

目前公司的客户需求基本是配送预包装常温品，少量预包装冷藏冷冻品，大部分供方均在公司周边，客户每周下 1 次订单，公司配送部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，库存量控制的很小，现场观察有少量大米、植物油、味精、马铃薯淀粉存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻库存放有很少量的汤圆，冷藏库少量豆制品。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”；。

提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录。抽查《冷冻库温度记录表》，2023-02-15，温度为：-18℃。另抽查 2023-03-13/2023-03-20/2023-04-26 的温度，均满足-18℃的要求，现场观察冷冻库温度：-20℃。符合 CCP2 的 CL 要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

抽查《冷藏库温度记录表》，2023-02-17，温度 3.4℃，检查人：施文科，2023-03-31/2023-04-18/2023-04-30 等 5 个批次的冷藏库温度监控，均在 0-4℃范围内，符合 CCP1 的 CL 值的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供有《车辆卫生及温度检查记录》，抽查 2023-02-24，车牌号 BZ725S，清洁卫生状况：合格，消毒情况：75%喷洒消毒，车辆温度：1.9℃，操作人：王建，检查人：史荣荣，符合 OPRP2 配送的行动准则要求。另抽查 2023-03-23/2023-04-04/2023-04-13/2023-05-04 等 10 个批次的车辆温度监控记录，均在 0-4℃范围，符合行动准则的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

用具：电子秤、推车采用 75%酒精喷洒方式消毒，每天上班结束后进行

预包装食品销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

提供有《虫鼠害检查记录表》、《食品接触面卫生检查记录》、《清洁卫生检查记录表》、《从业人员晨检记录表》、《消毒液领用登记表》、《有毒有害化学物质使用记录》、《外来人员登记表》、《仓库卫生日常检查记录表》、《用具、设备清洗消毒记录》等运行证据，现场查核基本符合标准要求。

2）设计和开发管理情况：

在手册 8.3 条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销售，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3）采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

公司策划了《采购控制程序》、《出厂检验记录管理制度》。营销部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

原辅料验收 OPRP1——行动准则：核对供应商的资质和进厂检验产品的外检报告、批次检验报告或合格证核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告。

提供《合格供方名录》，主要包括有猪肉、速冻食品、冷藏食品、调味品、玉米油、大米、鸡肉等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 7 家；

抽冷冻食品（汤圆、刀切馒头等）的供方：宁波万力食品有限公司；冷藏食品豆腐的供方（宁波宏味食品公司内部供应）；大米的供方宁波香恒坊粮油贸易有限公司，调味品的供方慈溪市铭义食品配送有限公司，上述供方的管理基本符合标准要求。

提供了《供方评价记录表》，评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、供方简介及质量能力评价、首次供货样品检测结果及结论、小批量适用及结论、评定结论等，营销部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2023.1.5-9。抽查大米的供方宁波香恒坊粮油贸易有限公司，调味品的供方慈溪市铭义食品配送有限公司；评价结论：合格，基本符合。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

公司未使用的食品添加剂。

采购管理基本符合标准的要求。

4） 可追溯性及撤回/召回管理情况

在《产品标识、可追溯性和召回控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、包装标识、不合格品标识、销售标识等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《产品召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，营销部负责与顾客市场沟通，配送部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确； 撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

公司于 2023-03-01 组织了撤回/召回及可追溯性演练，模拟演练内容：给慈溪市蓝天小学配送的香恒坊香米出现霉变现象（模拟），不符合规定要求。产品名称：香恒坊软香米，批号：20230211，处理方式：做退回处理，给予客户双倍补偿；同时对产生此问题的原因进行了分析，包括采购过程来自合格供方、进货查验记录、发货单等信息，经分析主要是：仓储区域清洁时水渍较多，离墙离地不到位倒是大米受潮，发霉；基本实现了产品追溯，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

5）产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

公司制定有《原料质量检验规程》、《过程检验规程》、《成品检验规程》，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要销售预包装食品（含冷藏冷冻品），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售预包装常温品，少量冷冻品，冷藏主要是豆制品，公司自己生产部生产；。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由配送部现场进行管控。

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况）：

原辅料验收 OPRP1——行动准则：核对供应商的资质和进厂检验产品的外检报告、批次检验报告或合格证核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告，在采购过程进行管理。

原辅料验收 OPRP1：提供了《进货查验记录表》，有进货数量、名称、规格、数量、外观质量、是否有索证、生产厂家等检测项目信息（基本符合原料质量检验规程策划的要求），有验收人及审核人签字。

抽查 2023-02-11 日进货的大米，进货数量：24 袋，产品生产日期：2023-02-01，外观质量：完好，生产厂家/供应商（宁波香恒坊粮油贸易有限公司），是否索证（是），验收人：史荣荣，审核施文科。

另抽查 2023-02-26 进货的冷冻品（万力 8kg 素菜包、刀切馒头等），2023-03-07 进货的调味品（海天黄豆酱、鸡精、味精、红烧酱油等），2023-05-04 批次内酯豆腐，2023-03-26 进货的冷冻品（包括奶黄包、猪肉水饺、麻薯包红豆薏米麻薯包、荞麦包等）、2023-04-03 进货的调味品（厨邦美味鲜酱油、红烧酱油、海天老抽酱油、莲花味精等）、2023-02-14 进货的天天香麻油、莲花味精等，验收控制方式基本相同。

过程检查：配送部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的销售单。

公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了《宁波宏味食品有限公司销售单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

抽查 2023-02-27 的销售单，客户名称：慈溪市宗汉街道高王小学，产品：年糕片、香菇素包、刀切馒头等，对应数量：20 斤，5 包，5 包等，单据编号：XS-2023-02-27-23091；制单人：施**，送货人：王建，签收人：陈**（2 人签字）；

另抽查 023-02-03/2023-03-01/2023-03-13/2023-03-15/2023-03-16/2023-04-07/2023-04-19 等共 15 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《成品检验规程》的要求。

6）致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.8 条款进行了规定，并策划了《过敏原管理程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏源清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司预包装食品（含冷藏冷冻品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为黄豆酱、豆制品、酱油，未记录识别日期等信息，现场沟通；

查见《过敏原控制确认记录》、《致敏物质控制措施确认记录》、《致敏物质控制措施验证记录表》，等实施证据，基本符合标准要求。

7）食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.9 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在计划中对外来人员管理、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查见《食品防护计划有效确认》、《食品防护措施验证》、《食品防护检查表》等运行证据，基本符合标准要求。

8）食品欺诈预防管理情况：

制定有《预防食品欺诈控制程序》，策划了 a）识别潜在的脆弱环节；b）制定预防食品欺诈的措施；c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

提供了《原材料脆弱性风险评估表》，覆盖了食品原料（如猪肉、豆制品、调味品、大米、植物油等，未覆盖到冷冻品，已现场沟通）、及包装材料；对原物料风险、风险评估依据、风险等级进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，评估综合风险等级为低或极低，评估结论：本公司原辅料来源于可控的正规渠道，属于一手供应商，去除了中间商参与的风险，检测合格后允许使用，评估结果良好。

提供了《欺诈脆弱性控制措施确认表》、确认时间：2023-01-06，确认人员：食品安全小组，确认结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平；《欺诈脆弱性控制措施验证记录表》、验证时间：2023-04-02，验证人员：食品安全小组，验证结论：控制措施的实施达到了预期结果。《食品欺诈预防计划确认记录》，确认时间：2023-01-06，确认人员：食品安全小组。

基本符合标准的要求。

9）应急准备和响应管理情况：

公司制定有《突发事件准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、 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》，但未策划车辆事故等应急预案，现场沟通。

现场查见提供了《2023 年度消防实战演练计划》，演练时间 2023.02.22，编制：陈云欢，审批：施文科，日期：2023-02-22(编制计划时间不够合理，现场沟通)，《消防演练记录》，演练时间：2023-02-22，演练参与人员：全体员工，演练结果：本次演练证明了公司的相关培训具有可操行的效果，表明了公司对突发事故的处理能力等。但未见到参加人员的证据，已现场沟通，应急演练的实施基本充分。

另抽查触电事故应演练，演练日期：2023-02-25，演练控制方式基本相同。

10）管理体系的验证、确认、评价和分析

公司制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度 1 次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由营销部负责，每年从从合格供方索取 1 次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年 2 次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查《前提方案验证》，验证时间：2023.03.01，验证人员：施文科、陈云欢等，验证项目包括：废弃物处理，员工卫生，原辅料、成品、化学品采购、运输、贮存和使用等，结论：基本符合。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2023.03.01，验证人员：施文科、陈云欢等，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

——预包装食品销售，不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见营销部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见配送部审核记录。

提供了 2023 年 3 月 02 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：合格。 批准：施文科，日期：2023.3.02；验证时间策划不够合理，已现场沟通。

审核周期内暂未发生更新情况。

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

受审核方在《管理手册》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。查见编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2023 年 4 月 6-7 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 4 月 17 日实施了管理评审，保持有“2023 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，提出了改进建议项： 1）加强车辆清洁消毒的检查力度，明确车辆清洁消毒的频次和方法，确保有效执行，要求在 2023 年 7 月底前完成。下次审核关注。

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

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，每批次索证等，主要由配送部负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况；

销售行业的特殊性，预包装食品原料同成品，部门负责人史经理表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在 1 小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收；

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

公司策划了《纠正和预防措施控制程序》；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，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

公司日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3）投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。 营销部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

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）：

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境管理控制程序》《前提方案》，

为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

——组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积 4000 余平方米，其中销售配送区 200 平方米含成品库，检测室 1 个，面积 18 平方米，办公区面积：50 平方米左右；基本满足销售需要。

——提供了设备台帐，涉及配送部的主要有货车、冷藏库、冷冻库、推车等，电子秤、温度计，基本满足认证范围所涉及预包装产品（含冷藏冷冻品）销售。

查配送车辆的维保情况，部分负责表示里程累计在 8000-10000 公里时进行维保，2022 年 7 月开展了 1 次维保，提供了车辆维保登记卡，2023 年度还未开展，下次审核关注。

——公司的《监视和测量装置控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置管理台帐”，主要包括电子秤、温度计，共 6 台，未将冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

抽查型号为 TCS-300 型号的电子秤（出厂编号：D210936387），校准时间为 2023 年 5 月 5 日，证书编号为 ZD202305051873。抽查型号为 ACS-200 型号的电子秤（管理编号：WSDJ-001），校准时间为 2023 年 5 月 5 日，证书编号为 ZD202305051875。

现场对冷藏库、冷冻库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，控制基本符合标准要求。

实验室现场：在一楼，面积约 18 平方米与办公区一起，验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，

不涉及：特种设备。

受审核方的资源保障情况基本符合标准的要求。

2）人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供职务说明记录，覆盖到公司高层管理人员、行政部负责人、配送人员、检验员、分拣工人等岗位；抽查 HACCP 小组组成情况，包含了配送部、行政部、营销部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

——提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

——该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，由于产品检测采用农残检测仪，未能提供检测人员的培训计划和相关培训记录，已和公司领导沟通，基本符合；

——查特种作业人员：电工：姓名：施明权，证件编号：T330222197509301111，发证机构：浙江省应急管理厅；有效期：2019 年 11 月 04 日-2025 年 4 月 11 月 03 日，基本有效；

——查食品安全管理员：史荣荣，证书编号：2251101374264，培训主管部门：宁波市人力资源和社会保障局。 ——提供了健康证，随机抽取：

配送部—经理：史荣荣、总经办—总经理施文科、营销部-经理，董大亮、行政部-经理，褚梦湾的健康证均在有效期；

人员能力意识管理基本符合标准要求。

3）信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《沟通控制程序》；

对于内容沟通，主要是与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——审核周期内暂未发生，下次审核关注。

与外部沟通，主要包括与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

4）文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序 DWW-CX-01》、《记录控制程序 DWW-CX-02》。

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划计划》以及所要求的记录。提供有《文件建立审批表》、《法律、法规及其它要求清单》等，查对文件的管理基本符合标准的要求。

公司按照策划的《记录控制程序 NSHW-F-BG2-A0-003》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

成文信息的管理基本符合标准要求。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1）基本信息：

公司名称：宁波宏味食品有限公司

注册地址：浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号

办公地址：浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号

经营地址：浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号

2）认证范围：

FSMS：位于浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号宁波宏味食品有限公司的预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售

HACCP：位于浙江省宁波（慈溪）绿色农产品加工基地北园路 358 号宁波宏味食品有限公司的预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售。

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，宁波宏味食品有限公司的

☐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:肖新龙　邝柏臣

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。