

项目编号：10364-2023-H

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：福州聚豪餐饮管理有限公司

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（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 陈丽丹

报 告 日 期： 2023 年 5 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：
 - 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-文审报告
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： 邝柏臣

组员：陈丽丹



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	邝柏臣	组长	审核员	2020-N1FSMS-1222839	E
02	陈丽丹	组员	审核员	2021-N1HACCP-1246137	E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	廖贞奇（管理代表兼食品安全小组组长）、张小燕	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（**食品安全管理体系**）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：

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：

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■**单体系统审核** □结合审核□联合审核□一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《食品经营许可办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》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：《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》；



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25日下午至2023年05月25日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年06月17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）：——现场审核变更范围

H：福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂）福州聚豪餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

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：福建省福州市仓山区对湖街道首山路 45 号（原首山路东侧）首山·新都汇 2#楼 1 层 03 复式商业（商业服务用房）A1-1

办公地址：福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂）

经营地址：福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂）

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：未正常开展监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： ☒未调整； ☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况： ☒ 完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:餐饮服务部：01）H3.3、

02）H4.5



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：2023 年 5 月 31 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 21 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施

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，监管部门来公司进行监督抽查，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。公司在餐饮管理服务 (热食类食品制售) 资源方面配置基本充分合理，如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

6) 公司产品的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，公司结合餐饮管理服务 (热食类食品制售) 加工过程，包括《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 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。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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：——餐饮制售分餐售卖环节风险较高，建议持续关注

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

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

公司在《食品安全食品安全食品安全管理手册》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、指标考核一览表（2022.01-2023.04）》，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 (2022.01-2023.04)
食品安全事故为 0	食品安全事故由办公室每半年统计一次	每月	0
卫生标准操作程序执行检查合格率≥98%	卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）*100%	每月	100%
关键控制点监控合格率 100%	关键控制点监控合格率=（对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数）*100%	每月	100%
供餐及时性≥99%	就餐人数/就餐总人数 X100%	每月	100%

公司审核周期内的管理目标已实现，2023 年 05 月目标正在考核实施中，基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

合

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、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。

组织的规模情况/资源配置情况：经营面积约有 2000 平方米。公司有一个调味品仓库和粮油仓库，仓储间有 1 个冷藏、1 个冷冻库、1 个保鲜库，另配备有四门双温双控冰箱等；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。

位于建省福州市仓山区首山路 80 号福建建政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂），环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网用水，公司每年收集当地水务公司的水质报告，提



供 2023 年 3 月 27 日中纺检测（福建）有限公司（编号为 NO. ZFJC2023S0316035）。水质送检情况见 8.8.1 条款审核记录。

热食类食品加工对空气无特殊要求。

食堂：更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用免洗手消毒液控制；紫外线消毒等设施，较为简单。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐，食堂内无杂物。

有《食堂食品进仓台帐》，《食材原材料管理制度及食品保存管理方案》。

污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网；

虫害消杀由甲方统一实施，厨余垃圾清运委托中城科再生资源利用有限公司实施，油烟清理委托福州市快快乐乐清洁服务有限公司实施；餐饮区域就餐区配备有灭蝇灯；（由组织自己实施，每天检查一次）；提供《虫鼠害检查记录表》，时间：2023.04.01-30 日的证据，在《员工体温记录表》和《员工健康证》、《船政交通职业学院第一食堂消杀记录》、《餐具消毒》、《场所消毒记录》，包括证照、健康证、晨检、员工健康状况、餐器具消毒、留样等记录，抽查 2023 年 05 月 14 日等记录，有消毒操作人：邱美娟 监督为廖贞奇。基本符合。仓库入口配备有挡鼠板，现场查看无明显鼠迹、虫蝇等情况。

一般无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。环境卫生每天早晚各一次，组织为保证环境安全，抽查《第一食堂消杀记录表》采用 84 消毒液：水，比例：100g：1L，有《消毒液配制记录表》，每日对大厅、厨房、面点间、仓库、洗菜间等进行检查；消杀时间：13:30 晚间消杀时间：22:30 抽查 2023-05-08~2023-05-14，确认人：廖贞奇；

厨余垃圾每天清理，提供有《剩饭剩菜/泔水回收记录》，抽查 2023-05-08~2023-05-14，回收企业：中城科 经手人：陆秀龙，陈建华，监督：廖贞奇；基本符合。

包装材料：主要为各类餐器具，提供了清洁消毒记录《餐器具消毒记录》，基本符合，详见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款审核记录；

人员管理，提供了《第一食堂晨、午、晚检记录表》，每日进行检查，包括是否发烧、受伤等情况，检查人为廖贞奇，良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由船政交通职业学院保安部统一预约进行统一登记管理，进入厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等见办公室审核记录。

原辅料验收管控情况见 8.8 条款审核记录。

冷藏冷冻库温度显示器显示温度（-2.8℃、-10.3℃），留样冰箱以档位控制温度，但未配备温度计，已现场沟通。提供了《温度监测记录表》，抽查 2023.05.18 冷冻库温度设定-18℃，实际：-18℃，时间：8:40，冷藏库：设定 5℃，实际：5℃，四门冰柜冷藏区：设定 3℃，实际：2.9℃，四门无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜，核查人：张小燕。

返工产品等基本不涉及。部分存在重烧的，提供有《产品回烧/重热记录》，查记录：2023.04.20 糖醋里脊 83.6、烧鸡胗 75.9℃ 符合工艺要求；

现场查看：青炒四季度中心温度 70.5℃，红烧西红柿豆腐 72.5℃，符合 CCP1 工艺要求。

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看食堂管理情况，对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范，前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。

——现场观察：有餐厨加工间入口处，发现外标识有用辣椒调味品罐来装化学品（洗洁精），已现场要求整改，符合要求；

2) 设计和开发管理情况：

在手册 3.4 条对设计和开发进行了说明，并编制了《产品设计和开发程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。



公司根据法律法规和顾客要求进行烹饪加工服务，由于熟食类食品制售产品生产工艺成熟稳定，对 HACCP 标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少。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:

公司在《食品安全食品安全管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及运营部负责，在确定的合格供方后，运营部负责对所有产品的采购，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。

提供《合格供方名录》10 家

大米供方：福州丰华米业有限公司，《营业执照》编号：913501046893908456；《食品经营许可证》编号：JY13501040134750

检测结果：符合；

供方检测报告：盘锦大米 NO:AID117006A1F11K3109 检测指标：铅、镉、六六六等 检测日期 2023.01.28 委托方：盘锦米老福米业有限公司，检测机构：谱尼测试 检测结果：符合；

鲜肉品供方：仓山区天天到鲜肉店，《营业执照》编号：92350104MA322FTG16

抽查鲜肉 检测报告：ZFJC2023S0316026 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合

另抽查 猪胴体 动物检疫证明：NO3573719879，检测时间：2023.05.22 福州马尾动区植物检疫所 肉品合格证：

NO:026060698，时间：2023.05.23；

蔬菜供方：福州市仓山区速华捷食品配送有限公司 《营业执照》编号：91350104MA31GCG13B 经营许可证：JY13501040095699；

抽查 蔬菜 检测报告：ZFJC2023S0316029 检测时间：2023.03.22 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求；。

提供农残检测记录：报告编号：2023022000291，检测机构：福州民食安农产品检测有限公司 检测日期：2023-02-20 商品名称：西兰花、菜花、西洋芹 检测结果：阴性 合格；

食用油供方：福州正德诚贸易有限公司 《营业执照》编号：91350104MA327LQU01 经营许可证：JY13501040138323；

大豆油检测报告：WT10103220210287WT 检测机构：深圳市计量质量检测研究院 检测时间：2023.01.10 检测指标：过氧化值、酸价等，检测结果：符合；

另抽查冻品：福州市睿翔冷冻食品有限公司 营业执照：91350105MA32TFCH9U 经营许可证：JY13501050068475；

抽查冻品 检测报告 ZFJC2023S0316028 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求；

询问部门负责人，其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。

现场查看公司未有使用添加剂及相关记录，具体见餐饮服务部审核记录。

采购管理基本符合标准的要求。

4) 监视和测量管理情况:

公司的《监视和测量资源控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤，温度计共 2 件，未将监控环境用温湿度计、冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

·查公司电子称和温度计检定情况：公司 2023 年 03 月 19 日已将电子台秤和中心温度计委托第三方进行校准，电子台秤校准证书编号：1238A000005597，温度计校准证书号：1238A000005598，企业提供了相应的校准报告。



现场对冷藏库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，已提供内部校准记录，符合要求，现场查看：冷藏库温度显示器，（温度计显示：2.8℃），冷冻库显示器显示温度（-10.3℃、-14.9℃），保鲜库温度显示：1.1℃，符合工艺要求，查看留样冰箱以档位控制温度，但未配备温度计，已现场沟通。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织未配备检验室。

组织验收主要通过验证供方（甲方指定单位）提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织未配备检验室。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《食品召回控制程序》。

《食品召回控制程序》，主要规定内容：

4.1 当公司存在受不合格产品影响的批次产品已经不在公司控制下时（如已经交付），应启动召回程序。包括但不限于如下情形都可能涉及待召回产品，触发召回程序：

- a) 顾客的投诉（见客户要求与沟通控制程序）；
- b) 主管部门检查发现的不适合的产品；
- c) 媒体报告报告的不适合的产品或事件；
- d) 公司内部检查发现受不合格产品影响的批次产品已经交付（见不合格和潜在不安全品控制程序）；
- e) 其他的改变（包括技术、法律行规和突发事件）影响到已交付的产品质量或安全。

4.2 待召回产品的识别和评价

- a) 食品安全小组即产品召回小组，应监视与产品召回有关的信息。
- b) 出现 4.1 于情形时，管理者代表应立即召开小组会议进行召回评审。必要时，应要求最高管理者和法律顾问、各部门的其他主管参加。
- c) 召回评审的内容包括：召回原因；信息的来源，可信度；以往的产品安全记录，危害程度；政府卫生部门的流行病学咨询记录；待召回产品的范围（包括产品线 and 地理区域）；是否启动紧急召回；一旦启动召回，还应制定召回计划明确召回的方法、途径和召回产品的处理等。
- d) 只要可能，应对待召回产品对应的批次产品，甚至相邻批次的产品留样进行复查，以证实是否不安全及其不安全的原因。其结果应作为召回评审的输入。留样应保持到召回活动结束。
- c) 在有确切的信息支持时，召回的评审不应超过半个工作日。

在《食品召回控制程序》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/HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，营销部负责与客户沟通，餐饮服务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。

召回演练/可追溯演练情况见餐饮服务部审核记录。

在《食品召回控制程序》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/HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，营销部负责与客户沟通，餐饮服务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。

提供有《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2023-02-28，召回产品名称：香菇炒牛肉，模拟问题：2023 年 02 月 28 日 12 时 10 分，运营部接到就餐者投诉，反馈打的香菇炒牛肉未煮熟，批次为：2023022801。召回情况：投诉：食堂顾客，数量 10 份，收回数量 10 份，不合格作销毁处理。同时提供了此批次的追溯记录，包括：《快餐召回演练计划》、《产品召回演练通知函》，《召回产品处理记录表》，记录基本充分，基本可实现产品追溯。

6) 产品放行管理（含原料验收 CCP 控制情况）情况：

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各



类调味品等预包装食品。策划编制了《不合格品控制程序》等，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，审核周期内规范内容没有发生修改。

提供 2023 年 02 月的《食堂食品进仓记录》，抽查 2023.2，猪肉数量 36 斤*8.5，日期 2023.2.15，排骨：30 斤*13、葱芹 3 斤；白萝卜 42 斤，洋葱 20 斤，土豆 53.2 斤，花菜 16 斤，青椒 10.3 斤，豆芽 5 斤等，供方为福州市仓山区速华捷食品配送有限公司，索证类型包括有营业执照、许可证、检验（疫）合格证明、购货凭证等，均打钩，查验人为张小燕，别抽查：尖椒 11.6 斤、鸡蛋 1 斤、豆腐 1 斤、香干 3 斤、豆芽 5 斤。第三方外检报告及检验检疫合格证明等，见运营部审核记录。

另外，抽查 2003.2.12、2023.2.10、2023.02.08 等批次的进货验收记录，基本符合。

过程检查：产品以感官判定为主。

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控等，见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.2.4 条款进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：大豆、花生、蛋类、鱼类及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、乳制品（包括乳糖）、坚果类及其制品等，识别基本充分，2022.11.02 对致敏物质控制措施进行验证，体现在《致敏物质控制措施验证记录表》中，验证人员：食品安全小组，验证人：廖贞奇、郑珠青、郑枢民，批准：郑珠仁，日期：2022.11.02 基本符合。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.2.5 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、烹饪服务人员的管控、虫害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制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《公司食品防护计划表》，并提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求。验证人员：廖贞奇 时间：2023.03.28。

现场管控情况见餐饮服务部审核记录。

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《脆弱性评估控制程序》，策划了 a) 识别潜在的薄弱环节；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，每年至少一次脆弱性评估；

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料、辅料、包装材料等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求；

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2022-11-02，验证时间：2023.03.27；确认/验证人：廖贞奇、郑珠青、郑枢民。结论：总结论：能达到预期的控制水平；

现场询问食品安全小组组长廖贞奇表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由甲方负责，验收由餐饮服务部负责，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况：



公司制定有《应急准备和响应程序》，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》等，策划基本满足标准要求。

提供了 2023 年 03 月 10 日开展的火灾应急演练证据，提供了 2023.03.05 编制的《应急演练计划》、《应急演练记录》、《应急演练效果评估》等证据；演练结果：演习结束后，办公室、应急指挥小组、公司应急小分队和消防队员进行了演习总结。对这次演习给予了充分肯定，大家一致认为：通过演练，提高了广大职工的消防意识和素质，以及火灾逃生的技能，为安全生产提供了可靠的保证。公司制定的应急预案和响应措施内容全面，切实可行，能满足现场应急与响应要求，将继续予以执行，近期将不作修改。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：廖贞奇先生，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了运营部、餐饮服务部、办公室人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员郑珠清，基本了解，具体人员能力及培训见办公室审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

——食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、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。

现场抽查：鲜冻猪肉分割肉特性描述——产地（具有资质的合格供方提供）、化学特性（铅、无机砷、四环素等）、生产方式（屠宰）、交付方式（供方送货上门）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查大米、禽蛋、酱油的特性描述，控制方式基本相同。

——对终产品主食（米饭、面点）、热菜类（荤菜、素菜）特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

现场抽查：米饭：化学特性（——）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌 CFU/g:不得检出，大肠菌群/CFU/g < 10）、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（托盘）等，基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为福建船政交通职业学院学生提供餐食。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：烧熟后 2h 食品中心温度保持在 60℃以上，保质期为 4 小时。对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的餐饮服务（热食类食品制售）工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

生产/服务流程简图：

红案：

原料验收——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（炒、蒸煮）——装盘、装盒——打餐——售卖

白案：



原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——打餐——售卖

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒——存放

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

现场观察：流程与现场实际基本一致，审核周期内也未发生较大变化。食品安全小组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》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌、害虫、虫卵——非显著、）、物理危害（杂质——非显著危害），化学危害（农残超标——非显著危害），确定的控制措施为“从合格供方采购，每批查看农残检测报告，通过OPRP方式控制，基本合理。

另抽分餐、餐具及工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《危害控制计划确认记录表》，

确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2022.11.02，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见运营部审核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见餐饮服务部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对餐饮服务（热食类食品制售）加工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：
——《危害控制计划》

OPRP 计划

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP：原料验收 大米	农残 黄曲霉毒素 B1	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求	监控 SC 证、定期检测报告 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 每年由供货方提供报告 检验员	原材料收货记录
食用油等	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB 7718-2011、	供方的检测报告 对供应商提供的产品检测报告和公司 SC 证书进行验证和管理 每年一次	原材料收货记录



		GB1534-2017 等	采购员、检验员	
蔬菜	农残(有机磷、氨基甲酸酯等)	合格供方、供方提供合格检测报告,符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	原材料收货记录、农残检测报告
肉类	重金属、瘦肉精等	合格供方、供方提供三证,符合国家标准要求。 执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	采购员验证厂家资质、动物检疫合格证明

CCP 关键控制点

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1: 制熟 烹饪过程 重热过程	生物危害: 致病菌、寄生虫	食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	巡检人员每锅使用温度计检测加工食物的中心温度	《菜品热加工记录》 符合要求
CCP2 餐具清洗消毒	生物危害 致病菌	热力消毒温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟	消毒人员每餐对消毒时间和温度进行检查	《餐具消毒记录》 符合要求

基本满足标准要求。策划情况基本满足标准要求。

查实施情况:

CCP-01 制熟

显著危害有: 加热温度过低或加热时间不足有害微生物繁殖

CL: 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

提供了《米饭蒸煮记录》、《产品回烧/重热记录》、《餐品温度记录表》, 抽 2022.11.15, 米饭蒸煮时间为 40 分钟, 中心温度为 82.4°C ; 感官判断已熟透, 记录人为易非。基本符合。抽 2022.12.1《产品回烧/重热记录》, 红烧黄鳝, 中心温度为 98°C , 感官判断已烧熟, 产品无异常, 确认人为陆秀龙。抽查 2023 年 4.28《餐品温度记录表》, 素炒小白菜中心温度为 76°C , 红烧猪肉中心温度计 82.3°C , 红闷茄子 75.3°C ; 操作人为谢学民; 基本符合。

2023.05.24 餐厨加工间现场查看: 青炒四季度中心温度 70.5°C , 红烧西红柿豆腐 72.5°C

CCP-02 餐具消毒

显著危害有: 1、细菌生物性危害:

消毒时间、温度不够, 或消毒液浓度不够, 有害微生物繁殖

2、化学性危害: 危害: 致病菌污染、细菌

CL 值: 消毒杀菌温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟



提供了《餐具消毒记录》，抽查 2023.05.08《餐具消毒记录》，碗 1500 个、盘 1500 个、碟 1500 个、筷子 1500 个、汤勺 1500 个、杯子 200 个、消毒柜显示温度为 120℃，时间为 40min，符合 OPRP-02 行动准则要求。

现场查看，消毒过程，餐具经自动洗碗机清洗高温 180℃热风烘干消毒后再分配到各就餐区的消毒柜设置固定消毒模式温度 120℃，时间为 40min，符合工艺要求，现场查 2023.05.22-25 日《第一食堂消毒记录》记录有：2023.05.24 碗 1500 个、盘 1500 个、碟 1500 个、筷子 1500 个、汤勺 1500 个等，记录人：廖贞奇，符合要求。

2023.05.22 日查看自动洗碗机的清洁高温消毒烘干过程，温度达 180℃，符合要求；

OPRP-01 原辅料验收

显著危害有：

1、生物性危害：大米、食用油、肉类、果蔬原料中可能存在的病原菌、寄生虫污染、疫病

行动准则：有效检验检疫证明及感官

2、化学性危害：大米、食用油、肉类、果蔬原料中可能存在的兽、农药残留，重金属污染、农残

黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标等

行动准则：检验有效证明及感官，合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。

抽查大米 检测报告：ZFJC2023S0116.25 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求；

供方检测报告；盘锦大米 NO:AID117006A1F11K3109 检测日期：2023.01.28 委托方：盘锦米老福米业有限公司，检测机构：谱尼测试 符合要求；

抽查鲜肉 检测报告：ZFJC2023S0316026 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求；。

另抽查 猪胴体 动物检疫证明：NO3573719879，检测时间：2023.05.22 福州马尾动区植物检疫所 肉品合格证：NO:026060698，时间：2023.05.23；

抽查冻品 检测报告 ZFJC2023S0316028 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求；

抽查 蔬菜 检测报告：ZFJC2023S0316029 检测时间：2023.03.22 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求；

提供农残检测记录：报告编号：2023022000291，检测日期：2023-02-20 商品名称：西兰花、菜花、西洋芹 检测结果：阴性 合格；

抽查 食用油 检测报告：ZFJC2023S0316030 检测时间：2023.03.22 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求；

大豆油检测报告：WT10103220210287WT 检测机构：深圳市计量质量检测研究院 检测时间：2023.01.10 检测指标：过氧化值、酸价等，检测结果：符合；

另抽查冻品：抽查冻品 检测报告 ZFJC2023S0316028 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求。

另抽查调味品，海天老抽酱油（报告编号：F22WT07694）检测日期：2022-0920、香醋王(报告编号：FFZ20220503117) 检测日期：2022.06.02 外检报告，均在有效期内。



危害控制计划的实施情况基本符合要求；

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《食品安全验证控制程序》，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。抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求

——现场查见《PRP(含 GHP)验证》，验证时间：2023-03-25，验证人员：食品安全小组成员：郑珠仁、廖贞奇、郑枢民、郑珠青，结论：基本符合。

现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2023-03-02，验证人员：廖贞奇，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证见餐饮服务部审核记录。

提供餐具、米饭和热菜的第三方委托检测报告：

报告号 1：（主食（米饭）检验报告编号：ZFJC2023S0316032，报告日期：2023-03-16

报告号 2：（主食（荤菜）检验报告编号：ZFJC2023S0316034，报告日期：2023-03-24

报告号 3：（生产用水）检验报告编号：ZFJC2023S0316035，报告日期：2023-03-27

报告号 4：（餐盘）检验报告编号：ZFJC2023S0316031，报告日期：2023-03-24

检验单位：中纺检测（福建）有限公司

提供了 2023 年 03 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/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合 ISO22000:2018、（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。批准：郑珠仁，日期：2023.03.02。

13) 文件管理情况

公司形成了文件化的《安全食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：食品安全管理手册（JH-FHMS-01）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 26 份程序文件，1 份前提方案/良好卫生规范，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理郑珠仁批准。2022-01-04 对体系文件进行发布实施；

查《文件建立审批表》，包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。

《受控文件清单》，包括食品安全食品安全管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发布时间等，编制：食品安全小组，审批：郑珠仁，日期：2022-11-02。基本符合要求。

查《文件发放表、收回记录》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门：餐饮管理部，接收人：郑枢民，分发号 02，日期：2022-05-01，文件名称：食品安全食品安全管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范等，受控。基本符合。

另抽查提供的《文件销毁申请表》、《文件更改通知单》，有批准人签字等，控制方式基本相同，基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供了《适用法律法规、标准清单》，记录了文件名称、标准号等信息，编制：廖贞奇、郑珠青、郑枢民，审批：郑珠仁，日期：2022-11-02，识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、产品安全性标准要求、食品经营许可管理办法等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规，抽：《GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《福建省食品药品监督管理局办公室关于进一步加强集体用餐配送单位食品安全监管工作的通知》、《中华人民共和国食品安全法》等，均在有效期内。



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

公司在《食品管理手册》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《2022 年度审核计划》、《内审实施计划》，公司按照内审计划的要求，于 2023 年 4 月 15 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 04 月 25 日实施了管理评审，保持有“2022 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：已完成。

基本符合要求。

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：

公司在《食品安全食品安全食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

——原辅料进货验收过程主要由餐饮服务部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

——餐食加工过程、产品交付控制主要由餐饮服务部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由营销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内未发生不合格品/不符合情况

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《食品安全食品安全食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——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，采取纠正措施，进行验证合格。

日常运行过程中未发生不合格情况，暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉的处理主要由运营部负责，审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：审核周期内未发生较大变化

2) 组织机构：——审核周期内未发生较大变化

3) 管理体系：——审核周期内未发生较大变化

4) 资源配置：——审核周期内未发生较大变化

5) 产品及其主要过程：——审核周期内未发生较大变化



6) 法律法规及产品、检验标准:——审核周期内未发生较大变化

7) 外部环境:——审核周期内未发生较大变化

8) 审核范围(及不适用条款的合理性):发生变更,变更后:

F:福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂(承包食堂)福州聚豪餐饮管理有限公司的餐饮服务(热食类食品制售)

9) 联系方式:——审核周期内未发生较大变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用,现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息及认证范围的表述

☐无变化

☐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》。

说明:审核范围在监督审核时有变化,需填写《认证证书内容确认表》

☒范围变更,已填写《认证证书内容确认表》

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,(福州聚豪餐饮管理有限公司)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

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: 邝柏臣 陈丽丹

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。