项目编号：10411-2023-FH

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称：嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司

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）：任泽华

报 告 日 期 ：2023 年 6 月 9 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　■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： 任泽华

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
A	肖新龙	组长	F:审核员 H:审核员	2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	F:FI-2 H:FI-2
B	任泽华	组员	F:审核员 H:审核员	2020-N1FSMS-3059498 2022-N1HACCP-1059498	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	夏树娟（小组组长）、谭晓莉	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（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）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：

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

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为☐结合审核☐联合审核☑一体化审核；

c)相关审核方案，FSMS专项技术规范：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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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：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06月08日 上午至2023年06月09日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年2月1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）：

F：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司分拣车间的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售

H：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路806号2幢201-207、216-229号嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司分拣车间的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）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：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号

办公地址： 浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号

经营地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 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 6 月 7 日- 2023 年 6 月 7 日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：

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（ 1）项，涉及部门/条款:配送部 H3.6/F8.7

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 7 月 8 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 6 月 9 日前。

2）下次审核时应重点关注：

3）本次审核发现的正面信息：

——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。
——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；
——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；
——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。
——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、散装食品（含冷藏冷冻食品）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、温度计、电子秤等设施的配置。
——公司销售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，公司结合预包装食品（含冷冻冷藏食品）销售、散装食品（含冷藏冷冻食品）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/良好卫生规范》、《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、内部审核、管理评审、供方管理基本可以应用，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： 2015 年 5 月 13 日 体系实施时间：2023 年 2 月 1 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：28 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：

原料采购→原料验收→分拣→储存（适用时）→配送→客户交付

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 02 月 01 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、散装食品（含冷藏冷冻品）销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、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、风险及机遇、合规义务的策划和管理:

受审核方对公司的建立、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“组织内外部环境”、“法律、法规及其它要求清单”、“相关方需求和期望识别表”，“应对机遇和风险措施清单”等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，基本充分，但是深入程度需要加强。

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

受审核方按照 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/良好卫生规范、危害控制计划、“制度汇编”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：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号

经营地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号

认证范围：

F：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司分拣车间的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售

H：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司分拣车间的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）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

受审核方于 2023 年 02 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

诚信经营、合法合规、追求卓越、严控食安

管理方针包含在管理手册中。总经理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

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际销售过程的管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、配送部、行政部、业务部、采购部部门；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

受审核方在《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《2023 年食品安全目标分解统计表》，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 第一季度）
食品安全事故为 0	实际发生次数	每季度	0

2023 年度第一季度公司管理目标已完成，第二季度目标在实施中。

6)法律法规的识别及获取情况

受审核方收集了与企业销售相关的法律法规，提供了《法律、法规及其它要求清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件，基本符合要求。

受审核方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

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案/良好卫生规范、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、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售流程：

原料采购→原料验收→分拣→储存（适用时）→配送→客户交付

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/良好卫生规范》、《危害控制计划》、制度汇编等控制要求，受审核方结合实际销售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、散装食品（含冷藏冷冻品）销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

受审核方在公司在《食品安全管理手册》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》、《设施和工作环境控制程序》、《食品防护计划》、《过敏原控制程序》、《产品标识、追溯和回收程序》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）、散装食品（含冷藏冷冻食品）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，产品原料等同于终产品；

现场抽查:

1）冷冻肉特性描述——产地（浙江）、化学特性（农污染物残留量符合 GB2762）、生物特性（无寄生虫、无疫病）、生产方式（养殖、分割、屠宰、冷冻）、交付方式（货车送货）、过敏原（无）等，基本符合。

2）调味品（食醋）特性描述——产地（浙江）、化学特性（污染物残留量符合 GB2762）、生产方式（发酵）、交付方式（货运送货）、过敏原（无）等，基本符合。

另抽查豆制品、冷冻食品、果蔬的特性描述，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学校食堂提供食材的销售配送服务。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、过敏原识别、评估，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》，具体包括了选择采购、验收、仓储、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对预包装食品（含冷冻冷藏食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

OPRP 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
OPRP：蔬菜、水果验收	农药残留	农残检测合格	原料验收人员每批进行农残检测	拒收不合格的原料	农残检测报告
OPRP:肉类验收	生物危害危害；动物疫情；兽药残留	收集动物检疫合格证	质检人员每批查看有无相应的有效检验报告	拒收无合格证的原料。	动物检疫合格证

不涉及CCP点的控制，策划基本满足标准要求。

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

受审核方策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、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。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号，处于桐乡市农副产品批发市场内，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手消毒设施，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。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装和散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，提供了 2023 年 4 月桐乡市水务公司的 42 项外检报告。

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，果蔬等产品有时候会用食品用塑料袋包装，再使用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，控制基本符合。

——虫害防治

虫鼠害防治：受审核方现场未发现有鼠迹，配备有灭蝇灯，但在大米等仓库未配置挡鼠板、捕鼠笼/粘鼠板等防护措施，提供了《检查记录卡》，针对粘鼠板、捕蝇灯、机械捕鼠器等进行检查，基本为每个月一次。但未按照《前提方案/良好卫生规范》4.8 条款要求提供《灭鼠记录》，现场沟通。

提供与桐乡市兴农企业管理咨询有限公司签订的《灭鼠、蟑螂生物防控协议》，时间周期为 2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 30 日。

——废弃物管理

受审核方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，各类废弃物均由市场统一管理。

——员工卫生、员工健康

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，提供有《员工晨检记录》，未见异常。提供了员工健康证，每年 1 次，配送部-沈林兴、配送部徐炳清、业务部王玥沣的健康证，在有效期内。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

预包装食品、散装食品销售不涉及环境微生物要求，对工器具，如电子秤、推车采用 75%酒精喷洒方式消毒，每天上班结束后进行，车辆使用 0.5%的 84 消毒液进行清洁消毒，未见异常。提供了 2023.1-2023.6 的《食品运输车辆清洗消毒温度记录表》，对车辆清洗、消毒（0.5%84 消毒液喷雾消毒）情况进行了记录，负责人为刘小桂，基本符合。

预包装食品、散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。

——返工管理

预包装食品、散装食品销售按照客户订单进行配送，在审核周期内，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 75 酒精消毒液，提供有《消毒液领用登记表》、《有毒有害化学物质使用记录》。

——外来人员管理：

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。进入配送区主要通过安全告知进行，但未提供证据，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理

受审核方配置有 8 辆车，其中包含 4 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，配送车程基本在一个半小时左右；

目前公司的客户需求基本是配送预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品销售（含冷藏冷冻食品），大部分供方均在桐乡市区或周边地区，客户一般每周下 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部合理安排采购，采购后经分拣处理后进行发货，库存量控制的较少，现场观察有少量大米、植物油、酱油、料酒（海天和古越龙山）、马铃薯淀粉等，冷藏库内主要有玉米、西瓜等，冷冻库内有冻鸡翅等；基本能做到隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。现场致敏物质等较少。询问，以后有致敏物质，会通过分区存放以及标签标识方式进行。对保鲜库、冷冻库有进行温度监控。

现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物品混放；

销售现场及过程管理基本符合要求。

2）设计和开发管理情况：

在手册 8.3.4 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。受审核方小组组长表示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：

受审核方在《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》、《食材采购管理制度》等文件要求：采购部负责组织对合格供方的筛选及评定，在确定的合格供方后，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》，12 家，基本覆盖认证范围的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（不含冷藏冷冻食品）。抽查散装果蔬的供方：桐乡市河山禹燕家庭农场，营业执照编号：92330483MA2F040Y38

（注册日期：2013 年 4 月 24 日，无有效期限），有效；公司每批次检测农残，抽查农残测试结果均为阴性。提供了每年委托第三方进行的果蔬类农残安全性验证证据，产品名称：大白菜，报告编号：JFWA23040703，检测项目：六六六、滴滴涕、铅、总砷，检测依据：GB2762、GB2763，结论：合格，检测单位:嘉兴市华才检测技术有限公司。

抽查豆制品的供方桐乡市中翼绿色豆制品有限公司，营业执照编号：91330483L113559506（营业期限：2015-05-19 至 2065-05-18），食品生产许可证编号：SC12533048300570（有效期限至 2025 年 12 月 21 日），提供了产品的安全性验证报告，如油豆腐报告编号：JFWA23030178，检测项目：铅、砷、菌落总数、大肠菌群、苯甲酸等指标，检测单位嘉兴市华才检测技术有限公司：报告日期：2023 年 3 月 14 日。

另抽查调味料（如太太乐鸡精、海天酱油、海天料酒等）的供方：桐乡鑫盛贸易有限公司；冷冻品类（如、速冻青豆、琵琶腿等）的供方莱州市成大食品有限公司；散装猪肉的供方浙江青莲食品有限公司；水产（鱼虾）的供方嘉兴市秀洲区洪合镇小赵水产品养殖场；冷藏品杭味香肠的供方桐乡市弈扬农产品配送有限公司，控制方式基本相同。

虫害消杀统一由桐乡农副产品批发市场管理，与市场管理方桐乡市兴农企业管理咨询有限公司签订防控协议，定期进行消杀，协议有效期：2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 30 日。

受审核方每年委托嘉兴华才检测技术有限公司进行产品的安全性验证，签订有技术服务合同，1 年签订 1 次。

日常消毒用品如 75%酒精、洗手液、84 消毒液等在本地超市等进行采购，按照使用量定期进行采购，未保留购物小票等凭证，现场沟通。

供方评价每年进行 1 次，提供有《供方评价记录》，考核项目包括质量、交付时间、供货能力、服务能力、价格、解散方式等项目，评价部门：配送部、业务部、总经理，评价日期：2023-02-10，控制方式基本满足标准的要求。抽查散装猪肉的供方浙江青莲食品有限公司，食用油的供方德清县新市如意油脂有限责任公司，豆制品的供方桐乡市中翼绿色豆制品有限公司，水产（鱼虾）的供方嘉兴市秀洲区洪合镇小赵水产品养殖场，按照策划要求对上述供方进行了评价，结论：统一纳入合格供方。

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。

公司不使用食品添加剂。

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

受审核方在《食品安全管理手册》中 8.3.7 条款对可追溯性进行了规定，8.3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、追溯和回收程序》。在文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了产品标识、产品回收类型、追溯过程控制等管控过程，同时规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部

门的职责，但是未明确启动撤回召回人员等信息，现场沟通。

查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2023-02-20，召回产品名称：萝卜，模拟问题：给客户配送的萝卜出现变黑腐败现象（模拟），不符合规定要求。

召回情况：已发出去的产品 20 公斤（批号：20230220），做退回处理，停用封存。

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：验收过程把关不够严格，导致出现不合格产品。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 OPRP 控制）情况：

受审核方提供有《食用农产品检测项目》、《农产品检测操作流程》、《进货查验制度》以及相关的食品安全管理制度，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）、散装食品销售（含冷藏冷冻食品），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品。

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。具体由配送部负责管控；按照当地市场监管部门要求的日检查、周排查、月调度方式进行监督检查。

查原料进厂验收管理情况：

其中蔬菜、水果验收为 OPRP（行动准则：每批农残检测合格）；肉类验收 OPRP（行动准则：每批验证有无相应的动物检疫合格证）。

核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告，见采购管理部分。

果蔬验收 OPRP：提供了《农残检测报告》，抽查 2023.5.31，有检测项目（农药残留）、检测数量（46 份）；合格数：46 份，合格率 100%；检测样品包括有机花菜、杏鲍菇、剩菜、黄瓜、苹果、莴苣、茄子、姜葱蒜、小番茄等 46 个产品。抑制率均＜50.其中最高的为洋葱 41.57%；葱 39.88%；姜 37.46%。另外，抽查 2023.2.22、2023.3.15、2023.5.18 等 15 天果蔬验收，均符合要求。

肉类验收 OPRP：抽查 2023.5.3 猪肉验收情况，提供了肉品品质检验合格证（编号 2023-00829053），供方为平湖明大食品有限公司，嘉兴市动物产品交易确认单、动物检疫合格证明（编号 3310922689，2023 年 5 月 1 日签发），另外附有生猪尿样监督检测报告单、生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告。抽查 2023.4.3 牛肉验收（提供了动物检疫合格证明，编号 3206067376）；2023.4.7 鸭肉（提供了动物检疫合格证明，编号 3432946511）；另外，抽查 2023.5.29、2023.3.15、2023.6.7 等 18 天肉类验收，均符合 OPRP 控制要求。

另外，组织通过在供应商提供的送货凭证上进行验收，抽查 2023.5.30 于记禽蛋副食商行提供的咸鸭蛋、鸡蛋等，由王玥沣签收；2023.5.11 大米验收（由桐乡市飞飞粮店提供）。另外，提供了粮油、调味品等验收，主要通过感官验收方式进行。

针对肉类（沙丁胺醇、莱克多巴胺、盐酸克伦特罗）、豆制品（吊白块）、鸡鸭鹅（喹诺酮）、水笋干（甲醛）、水产（孔雀石绿）等，组织不定期进行抽样检测，形成了《承诺达标合格证》。

成品检验管理情况：

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《嘉兴市宇丰果蔬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。上述实施控制情况基本符合公司的策划要求。

6）致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》中 8.3.10 条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，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、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

提供了“过敏源控制确认记录”，“过敏源控制验证记录”。

现场提供了《致敏物质管理方案》，识别了主要有小麦粉、豆制品、大豆油、鸡蛋等，结合公司预包装食品（含冷藏冷冻品）、散装食品（含冷藏冷冻品）销售情况，基本充分。但现场致敏物质动态管控过程建议需要加强。

7）食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 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：“食品安全防护评估表”，评估人：HACCP 小组，评估日期：2023 年 02 月 01 日。

提供了 2023 年 2 月 1 日，由 HACCP 小组评估的《食品安全防护评估表》，对外部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、水和冰安全、人员安全、信息安全等，进行了评估。各单项结论均为是，未出现不符合的情况。

查见开展了食品防护计划演练，日期：2023 年 2 月 25 日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

8）食品欺诈预防管理情况：

受审核方制定有《脆弱性风险评估控制程序》、食品欺诈计划，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《脆弱性分析记录》，覆盖了食品原料（粮油、调味品、果蔬、畜禽肉类及包装材料等，未覆盖到冷冻品，已现场沟通），从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度方面进行了综合等级评估。评估结果：低风险。

提供了《原辅料、食品接触材料脆弱性风险评估及控制措施表》，从历史上是否发生过掺假、是否有掺假的利益驱动、供应链是否存在可能的漏洞、识别掺假的常规测试是否复杂、原料的性质是否容易掺假等方面来判定是否存在掺假及替换风险，评估结果：存在，控制措施：加强进货验证管理，每批产品均要有检验合格证明并进行感官检验。每年向供方索取第三方检测合格报告；定点采购，定期对供方进行评审。基本充分。同时开展了食品防欺诈的确认验证工作。审核周期内相关负责人表示未发生欺诈事件。

基本符合标准的要求。

9）应急准备和响应管理情况：

受审核方策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案》，结合公司销售过程，对公司食品安全的潜在紧急情况和事故及其风险等级进行了策划，包括有毒化学品混入产品中，火灾、爆炸，自然灾害，投毒，设施、设备、电气故障，停水，停电，不科学的媒体宣传和同行“商业风险”等，策划基

本充分。现场查核于2023年03月05日开展了《火灾应急演练记录》，于2023年03月06日开展了食品安全突发事件演练方案及演练，演练结束进行了演练结果分析，基本符合。

10）管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《HACCP验证确认控制程序》、《验证策划控制程序》，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，由采购部负责，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1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：沈进强、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。

——“OPRP验证记录表”，验证时间：2023.03.15，验证人员：食品安全小组

——“HACCP验证报告”，验证时间：2023.03.15，验证结论：经验证，HACCP体系运行规范，符合要求，体系运行稳定，整个体系各关键环节能按照要求运行，能够保证产品质量。整理：夏树娟，批准：沈进强.

——产品销售过程，产品不直接与水直接接触，主要用于清洁过程。

——产品的安全性验证报告见采购部审核记录。

——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。

主要体现在HACCP验证报告中，验证日期：2023年3月15日，建议后期进行细化，现场沟通。审核周期内暂未发生更新情况。

上述确认验证工作基本符合标准要求。

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

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 25-26 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，查《内审实施计划》，基本覆盖了标准要求条款，未见到 HACCP 体系的 3.1/5.1/3.4 条款，已现场沟通。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 5 月 20 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 1 个改进建议项，已完成。

内审管理评审基本符合标准要求。

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《潜在不安全产品和不合格控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》。

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、散装食品原料同成品，配送部门负责人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，；

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，管理评审输出已采取纠正措施，基本有效；

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：

受审核方在《食品安全管理手册》8.9 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理控制程序》。 业务部部相关人员表示，2023 年度，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）：

受审核方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设施和工作环境控制程序》《前提方案/良好卫生规范》，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 2700 余平方米（共 3 层），其中 1 层为销售分拣车间约 900 平方米含 1 个冷冻库、2 个保鲜库；检测室 1 个，在 2 楼，面积约 60 平方米，办公区主要在 2 楼，面积约：200 平方米；3 层为常温品仓储库，其中配送车辆：8 辆车；基本满足销售需要。

提供了设备台帐，涉及配送部的主要有监控设备（包括录像机、摄像机、硬盘容量等）、全自动毛豆机、电脑、打印机、运输车等。

——有配送车辆（4 辆冷链车、4 辆常温车）、推车等

——2 个冷藏，2 个冷冻库等

——特种设备：不涉及。

检测设备：电子秤、温度计、农残测试仪、多功能食品安全测试仪，基本满足产品检测需要。

对配送车辆、冷藏库冷冻库定期进行维保，基本符合。

审核周期内设备设施未发生维修情况。

查看配送部现场不涉及特种设备。

受审核方在《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”，主要包括多功能食品安全监测仪、农药残留测试仪、台秤、温度计，冷冻库/冷藏库各两个；留样柜 1 台，冷藏车 4 个，一阶段发现的留样冰箱未配备温度计已得到解决，未提供

冷冻库/冷藏库（型号均为 TH101B）、留样柜（型号 TH101B）、冷藏车内（型号 DP410）温度显示装置进行校检的证据，开具不符合要求整改。

提供了 2023 年 3 月 23 日上海瑞鑫科技仪器有限公司出具的多功能食品安全监测仪（SP-1218D）和农药残留测试仪（型号 CNY-817C）的检验证书。

抽查型号为 DLX-ACSA7C 型号的电子计数秤（出厂编号：30608109），校准时间为 2022 年 6 月 10 日，证书编号为 JZ202206WF0467。抽查型号为 TH101B 的温湿度计（出厂编号为 20230325），校准时间为 2023 年 5 月 9 日。

实验室现场：在 2 楼，面积约 60 平方米，在二楼设置了检测室。验收主要通过感官检查、索取批检报告为主，针对果蔬等每批进行农残检测，对肉类（沙丁胺醇、莱克多巴胺、盐酸克伦特罗）、豆制品（吊白块）、鸡鸭鹅（喹诺酮）、水笋干（甲醛）、水产（孔雀石绿）等，不定期进行抽样检测。

检验员经培训，获得了农药残留速测仪及食品安全速测盒操作培训及将理论培训的结业证书。现场询问和查看检测操作过程，基本规范。

基本符合标准要求。

2）人员及能力、意识：

受审核方在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《培训、意识和能力控制程序》。查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供有岗位职责，覆盖到公司高层管理人员、行政部、配送部、业务部等岗位；提供了《岗位工作任职要求》；抽查 HACCP 小组组长/行政部：学历：初中（要求：大专以上学历水平）、工作经验：20 年（要求：3 年以上工作经验），结合员工能力评价情况，基本符合；抽查业务部经理 王玥沣：学历：中专，（中专或中专以上学历水平）、工作经验：3 年（3 年或以上经验），基本符合。另抽查采购部经理谭晓莉：学历：大专，（中专或中专以上学历水平）、工作经验：5 年（3 年以上经验），控制基本相同。

提供有《员工能力确认记录》，在业务知识、管理能力、责任意识方面进行了确认，抽查配送部夏建根、采购部谭晓莉，确认结果：符合胜任岗位要求。

部门负责人夏树娟表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了配送部、行政部、业务部等岗位人员，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，其中内审员经任命、培训合格后上岗，检验员主要检测农残，参加过培训，有培训合格证；

查特种作业人员：不涉及；

查驾驶证：徐炳清、谢朝华、陈康宝的驾驶证，在有效期内。

查机动车行驶证，车牌号：浙 FZ6G97、浙 FH0F58、浙 F3KU25,已按照规定时间进行了年检。

人员管理基符合要求。

3）信息沟通：

受审核方在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通程序》，查内部沟通管理

情况：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：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。 内部沟通情况如：2023.06.07，通过班早会的方式，配送部人员沟通外审现场整改要求及如何落实等。

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。

受审核方建立了有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。

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、公司各类管理要求等的信息。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4）文件化信息的管理：

受审核方在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》。公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》以及所要求的记录。提供有《文件清单》、《文件发放、回收记录》、《法律、法规及其它要求清单》等，控制基本符合。

受审核方按照策划的《记录控制程序》，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。现场抽查记录的实施情况，基本符合策划要求。

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）认证方的基本信息：

公司名称：嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司
注册地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号
办公地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号
经营地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号

2）认证范围：

F：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司分拣车间的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售

H：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号 2 幢 201-207、216-229 号嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司分拣车间的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）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，（嘉兴市宇丰果蔬食品有限公司）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　任泽华

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。