

项目编号：30475-2023-F

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：武汉旌美食品有限公司

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）： 马焕秋

审核组员（签字）： 李楠

报告日期： 2023年6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：
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：马焕秋

组 员： 李楠（实习）



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	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	
B	李楠	组员	实习审核员	2023-N0FSMS-1353580	FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	戴志文	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）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：

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单体系审核

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》；

d) 相关的法律法规：食品安全法、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》



e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

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06日 上午至2023年06月07日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年11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）：

位于武汉市江汉区中央商务区泛海国际SOHO城（一期）7栋32层4室（湖北省武汉市黄陂区滠口街环湖路特1号凌峰工业园1栋二楼）的武汉旌美食品有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

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：武汉市江汉区中央商务区泛海国际 SOHO 城（一期）7 栋 32 层 4 室

办公地址（财务部）：武汉市江汉区中央商务区泛海国际 SOHO 城（一期）7 栋 32 层 4 室

办公地址（总经理、销售、采购部）：湖北省武汉市江汉区新华西路三金华都 B2 栋 2604

经营地址：仓库（冷藏冷冻库）：湖北省武汉市黄陂区滠口街环湖路特 1 号凌峰工业园 1 栋二楼

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2023 年 6 月 5 日- 2023 年 6 月 5 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：企业资质、经营地址

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：增加了去仓库（冷藏冷冻库）往返路程的时间，约 1 小时

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：

1、销售部/ISO 22000:2018（食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求）8.2.4 条款 建立前提方案（PRPs）时，组织应考虑：d) 虫害控制、废弃物和污水处理及支持性服务

2、采购部/ ISO 22000 2018 标准 8.7 条款 监视和测量的控制

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 6 月 22 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 7 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

冷链车的配送过程、供方管理、OPRP 的控制情况

3) 本次审核发现的正面信息:

通过食品安全管理体系运行，明确了组织机构和部门的质量管理职责；人员质量和食品安全意识得到了提高；企业程序文件、管理制度、作业文件得到有效的完善和落实。内外部沟通得到了加强，生产现场卫生管理有了较大的改善和提高，可追溯性系统逐步建立，产品食品安全得到用户认可和好评。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用，并鼓励员工的全员参与，推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针，促进目标的沟通和实现；能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源；能有效对生产工艺过程实施控制，并严格进货、过程和成品检验，针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施；能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性，基本成熟。

2) 风险提示:

外包冷链车的控制、OPRP 点的控制

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间： 2021 年 5 月 8 日 体系实施时间： 2022 年 11 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证等现场验证均有效，见附件

3) 审核范围内覆盖员工总人数： 25 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）： 单班生产

4) 范围内产品/服务及流程:

产品采购→入库储存→按需求配送→客户验收→售后服务

需要确认的过程为：预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售
国内销售、无出口。

提供的设备设施（关注特种设备）：台秤、冷藏冷冻库、配送车辆

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

组织于 2022 年 11 月依据标准要求策划并建立食品安全管理体系，通过近一段时间的运行，能在运行中持续保持并不断改进体系管理；体系策划的适宜性和有效性评价如下：

1) 组织结构、职责分工和履行情况

按照标准要求和实际经营和管理情况设置了职能部门；按照职能分工，明确了部门工作职责查验其职责规定相关文件，规定基本合理，充分；经现场了解，各部门对食品安全职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

2) 方针的适宜性、有效性

食品安全方针：提供优质产品服务，确保食品卫生安全； 创建绿色文明环境，持续改进管理体系制定的食品安全方针经批准和评审，并能实现。

经现场了解，组织通过组织培训、公司例会等方式进行方针的沟通和实施，绝大部分与员工了解了企业方针的重要性和内涵，加强了企业文化建设和企业凝聚力。方针的贯彻基本有效。

总目标：

销售抽检产品合格率 $\geq 98\%$ 、顾客满意度 85% 以上、食品安全事故为0；

对目标进行了分解考核，抽查 2023 年1-5月完成情况，出具了的考核结果均已完成：

部门	目标	计算公式
公司目标	食品安全事故为 0	交付产品合格数/产品交付总数 $\times 100\%$
	销售抽检产品合格率 $\geq 98\%$	抽检产品合格数量/抽检产品总数 $\times 100\%$ ；
	顾客满意率 $\geq 85\%$	顾客满意度调查项目分数总和/调查客户数量 $\times 100$ 分 $\times 100\%$
财务部	文件发放受控率 100%	文件发放数/制定受控文件总数
	办公设施完好率 $\geq 98\%$	设施完好数/设施总数 $\times 100\%$
	培训计划完成率 100%	培训数/培训计划数 $\times 100\%$
销售部	合同评审率 100%	合同评审项目数/实施项目总数 $\times 100\%$
	销售抽检产品合格率 $\geq 98\%$	抽检产品合格数量/抽检产品总数 $\times 100\%$ ；
	顾客满意率 $\geq 85\%$	顾客满意度调查项目分数总和/调查客户数量 $\times 100$ 分 $\times 100\%$
采购部	采购物资合格率 100%	合格产品数/采购产品总数 $\times 100\%$
	货损率 $< 3\%$	货损货差数量/同期配送货物数量 $\times 100\%$

4) 法律法规的收集和获取情况

目前收集法律法规技术标准清单基本充分，均为有效版本。组织已将相关的标准发放到相关部门，并通过培训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。

CNCA专项技术规范1 T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》

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》

GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》

5) 内外部环境、相关方以及风险和机遇



——该公司通过对新版标准的学习，依据标准进行了策划，识别了标准所要求控制的各过程，识别了产品及环境运行适用的法律法规及顾客要求，对各过程建立了控制和监测要求，并得到了实施。

——对体系策划管理手册、程序文件中对过程进行了描述与规定，在文件中规定了对过程的控制要求，对体系策划建立有系统性、协调性。

——了解企业内、外部因素：最高管理层对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，包括员工政治环境、法律环境、经济环境、社会文化环境、技术环境、自然环境、竞争力、企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素、资源消耗、生态平衡、环保意识等因素。

——了解相关方的需求期望：

相关方包括顾客、外部供方、政府部门、同行、员工；

——应对的风险和机遇：编制了《风险和机遇控制程序》，提供了“组织内外部环境要素识别表”、“相关方期望要求识别表”、“应对机遇和风险措施清单”，识别了外部和内部可能存在的对产品质量产生影响的风险，并制定了相应的措施来控制风险。

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

1) 食品安全小组、危害分析方法、危害控制计划策划情况：

公司按照标准的要求建立了食品安全小组，任命戴树林为食品安全小组长，现场确认小组成员来自各部门，具备多学科的知识和经验，接受了相关的培训，满足要求；同时在组长带领下有效的开展食品安全管理体系的策划、实施、验证和确认等活动，食品安全小组基本职责得到较好的履行。

现场对公司制定的危害控制计划文件进行确认，制定的工艺流程与实际一致，原辅料及终产品描述及基本充分，采用风险评估的方法进行危害分析，识别了显著危害，确定了 OPRP点，确定了控制措施、纠偏措施及验证方式，危害分析基本完整、准确，关键控制点和关键限值设置科学合理，控制措施基本明确；当法律法规的要求变更和新的危害产生时能否及时地调整危害分析并有效控制；

2) 应急准备和响应、产品撤回情况

在相关程序中对应急响应和准备进行了识别，包括水灾、地震、停水、停电、食品安全事故、食物中毒、等突发事件，制定了有效的应急预案并进行了演练，预案经演练验证有效；提供了演练记录。制定了产品撤回控制程序，明确了产品撤回的时机、职责、程序及改进的要求；定期进行产品撤回演练，体系运行以来未发生食品安全问题和产品撤回情况，撤回程序经演练有效。提供了相关的演练记录。

3) 前提方案及现场卫生的控制情况

前提方案的符合性和适用性：

依据T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、生产(卫生)规范：GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》，GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》现场核实受审核方前提方案：

武汉旌美食品有限公司成立于2021年05月08日，注册地位于武汉市江汉区中央商务区泛海国际SOHO城(一期)7栋32层4室，仓库位于湖北省武汉市黄陂区滠口街环湖路特1号凌峰工业园1栋二楼。仓库占地面积 1800 多平方米，加工区域与办公区域分开；其中冷冻库2个，冷藏库1个，面积约200平方米；办公区1面积：159 平方米左右，办公区2面积516平方米；基本满足预包装食品（含冷藏冷冻品）销售需要。公司用水为城市自来水，主要用于卫生清洁和生活用水。公司仓库在二楼，需乘坐电梯进入，电梯入口处设置有75%酒精消毒，员工每日有晨检记录，查看员工健康情况、手部消毒、首饰佩戴情况等对人员卫生进行控制。包装材料从市场统一采购，全部使用一次性包装材料，不回收重复利用；废弃物垃圾放置在带盖子的垃圾桶内，由工业园物业统一处理。



车间布局，生产用水等其他前提方案均符合要求。

以上，经评价，企业前提方案能够有效满足T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》等技术规范

4) OPRP点的控制情况

企业编制了食品危害控制计划，识别了 OPRP 并制定了行动准则，控制情况如下：：

OPRP1：产品采购

查看2023年5月份进货查验记录，收货人员通过查验供货方合格证明、外观、数量（质量）等进行进货查验。现场观察进货查验情况，当日采购货品有培根肉、美式牛仔骨、腊肠，收货人员查验产品合格证明，称重、检查外观，合格后入库储存。

OPRP2：冷藏冷冻肉储存

提供有5月份《冷库温度监控记录表》，有记录人、记录日期、温度符合要求。

现场查看冷冻库1显示温度-15.6℃；冷冻库2显示温度：-16.1℃；冷藏库显示温度0.8℃。基本符合要求。

OPRP3：冷藏冷冻肉配送

由于客户距公司仓库距离较近，配送时间较短（一般十几分钟，最长一个小时），冷链车较少使用。公司一般采用常温车配送，货物送达客户时，仍能保持冷冻状态，未记录车内温度，已现场沟通。

货物经客户查验合格后开具接收单，入冷库存储。

审核周期内未发生用户投诉。

控制计划实施有效

5) 标识和可追溯性系统

组织建立了标识系统，标签是产品的唯一标识，操作人员在配送的产品包装袋上贴上标签，写明客户名称、产品名称、数量等信息。

可实现可追溯。

6) 外包过程的控制情况

经识别，目前企业外包过程为冷链车，外包方资质完整，有租赁合同，外包控制有效。

7) 食品安全管理体系的验证、确认

编制了《食品安全管理体系验证程序》，规定了验证和确认的内容、职责、频率、方法以及单项验证结果评价和验证活动分析的方法。

现场查证组织提供的PRP、OPRP和HACCP验证记录可知，食品安全小组对控制措施组合进行了确认和验证，对验证活动的结果进行了评价和分析，并明确了操作性前提方案、食品安全控制计划等信息更新的验证、确认和评审的要求。

8) 食品防护情况控制

现场确认组织编制的《食品安全防护计划》内容包括：外部安全、内部安全、信息系统、运输和接收、水、供应链、人员、邮件等方面，对可能产生人为的蓄意污染可能性均制定了控制措施，基本充分。文件中同时规定了防护计划的确认、验证、评估和修订的要求。现场对生产过程、采购过程、人力资源管理



等过程食品防护措施进行了审核核确认，基本和文件规定一致，控制措施基本有效，体系运行以来未发生蓄意的人为的影响食品安全问题。

9) 致敏原的管理和食品欺诈预防

经查，经识别公司致敏原：冷冻虾，仓库中没有库存。

过敏原控制基本有效。

审核周期内未发生食品欺诈情况。

10) 设计开发:

本公司依据国家法律法规及行业规范进行销售，无设计开发环节；

11) 需要确认的过程:

销售过程

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

现场查证该组织实施了内部审核，提供了内审过程的相关记录，查内审计划中没有漏标准条款、没有遗漏体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作；针对标准开具的不符合项，开展了原因分析、制定有纠正措施及纠正措施的有效性的验证记录。本次内审资料证明，内审活动基本充分、有效。

现场查证该组织按照策划的要求实施了管理评审提供了“管理评审计划”、“管理评审会议记录”、

“管理评审报告”、“管理评审改进计划”等记录，从材料中可以看出，本次评审的输入符合标准的输入要求和企业手册中关于管理评审的输入要求。

管理评审活动充分、有效，有助于推动组织的持续改进。

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

该组织制定了《不合格品及潜在不安全产品控制程序》，规定了不合格品的隔离、标识、评估和处置和再验证的要求。

查证企业编制了“不合格品评审/处置报告”和“不合格品通知单”。针对出现的不合格品按程序的要求进行了处置。

审核周期内未发生不合格。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

编制了《纠正和预防措施控制程序》。针对日常检查中出现的不符合和重复出现的问题和不合格以及内审中出现的不符合项均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施。

现场审核验证基本有效。

**3) 投诉的接受和处理情况:**

现场查证，运行期间，未出现顾客投诉和食品安全问题。

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，关注特种设备）：

- 1) 公司位于武汉市江汉区中央商务区泛海国际 SOHO 城（一期）7 栋 32 层 4 室，注册地址与经营地址一致：位于武汉市江汉区中央商务区泛海国际 SOHO 城（一期）7 栋 32 层 4 室（湖北省武汉市黄陂区滠口街环湖路特 1 号凌峰工业园 1 栋二楼），公司无外来污染源；
- 2) 公司仓库占地面积 1800 多平方米，加工区域与办公区域分开；其中冷冻库 2 个，冷藏库 1 个，面积约 200 平方米；办公区 1 面积：159 平方米左右，办公区 2 面积 516 平方米；基本满足预包装食品（含冷藏冷冻品）储存和销售需要；
- 3) 企业外包过程；冷链车外包；
- 4) 目前企业拥有员工 25 人，包括 5 名管理人员，单班生产，无倒班。
- 5) 冷藏冷冻库、运输车辆、台秤；

2) 人员及能力、意识：

该组织建立了完善的《人力资源控制程序》，编制了岗位说明书，对员工的岗位能力要求明确；并通过培训等方式不断的提高员工能力和意识。现场查证公司 2023 年度已按计划开展了培训，经考核合格上岗。目前员工的食品安全和责任意识较强。

3) 信息沟通：

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、文件、检查、培训、电话、谈话、开讨论会、邮件等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面，包括安全方面的内容。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、办公会议、网络等方式进行内部沟通，通过宣贯培训学习让员工充分认识到符合食品安全体系的要求的重要性。对外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、政府网站、上级安全管理等部门，由财务部负责接收政府及上级有关食品安全相关文件，报领导后做出相应处理。公司对内部、外部交流比较畅通。

对外部相关方（供方、客户、政府部门等）进行信息的交流方式：通过文件传真、邮件、接收通知、现场交流、合同协议等方式沟通协商，目前主要是与合同方的要求进行沟通；同时将本公司的食品安全方面的要求以及法律法规通告相关方。

基本符合标准要求。

4) 文件化信息的管理：

该组织建立了《文件控制程序》和《记录控制程序》，能够按文件的规定对体系文件的编制、更改、作废、标识、审批、发放等进行管理。现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收登记表、公司的执行份法律法规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要求

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于武汉市江汉区中央商务区泛海国际 SOHO 城（一期）7 栋 32 层 4 室（湖北省武汉市黄陂区滠口街环湖路特 1 号凌峰工业园 1 栋二楼）的武汉旌美食品有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

**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，武汉旌美食品有限公司的

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	<input checked="" type="radio"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input checked="" type="radio"/> 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：马焕秋 李楠（实习）



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同机构的见证。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。