

项目编号：10536-2023-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：莱州市群润餐饮管理服务有限公司

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 9 月 7 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：肖新龙

组 员： 任泽华



受审核方名称：莱州市群润餐饮管理服务有限公司

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
A	肖新龙	组长	F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F:E
			H:审核员	2023-N1HACCP-2232380	H:E
B	任泽华	组员	F:审核员	2020-N1FSMS-3059498	F:E
			H:审核员	2022-N1HACCP-1059498	H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	王群、谢迪（小组组长）、原春琿	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：《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》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：《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》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09月05日 下午至2023年09月07日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年2月2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：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

H：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：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：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

办公地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

经营地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 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 9 月 4 日- 2023 年 9 月 4 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：

一阶段问题项、产品放行、危害控制计划实施、虫鼠害控制、卫生管理、留样管理、化学品管理、分餐管理等。

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（2）项，涉及部门/条款：市场部 F7.1.6/H3.5；餐饮部 F8.5.4.5/H4.3.4.3

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 10 月 6 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 9 月 7 日前。



2) 下次审核时应重点关注:

虫鼠害控制、分餐管理、危害控制计划的实施、供方管理、餐具安全性验证、致敏物质管理、产品防护、化学品管理、内审及管理评审的深入程度等。

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。

——受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

——受审核方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, 监管部门来公司进行监督抽查, 基本符合。

——受审核方组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在餐饮服务（集体用餐配送单位）：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。

——受审核方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，公司结合餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售过程，依据管理体系标准策划了体系文件，于 2023 年 2 月 2 日实施，包括《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》、《产品防护计划》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。但是在日常管理和餐食加工过程运用管理体系工具、过程方法，对供方管理、餐具消毒、虫害控制、危害控制计划实施、食品防护计划、致敏物质管理、确认验证、内部审核、管理评审的结合程度及深入程度还需要加强。总体体系运行基本有效。

2) 风险提示：——分餐环节外部带来的交叉污染的风险较高，建议后续持续关注。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2017 年 6 月 21 日 体系实施时间: 2023 年 2 月 2 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证，现场验证，在有效期内。



3) 审核范围内覆盖员工总人数：20 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次生产

4) 范围内产品/服务及流程：

餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：

原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

主食类米饭工艺流程：

原料采购验收→储存→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

面食（馒头、花卷）工艺流程

原料采购验收→储存→发酵面团→成型→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

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 02 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。

结合公司餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案和良好卫生规范、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内外外部因素进行了识别，明确对内外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，结合公司餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售目前所面临的市场竞争、法律法规要求、内部人员能力管理方面进行了风险和机遇的识别及控制。提供了““组织内外部环境要素识别表””、“法律法规清单”、“相关方需求和期望识别表”，“风险和机遇评估分析及措施表”等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，基本合理。

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、前提方案和良好卫生规范、危害控制计划、“操作规程”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：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

经营地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

认证范围：

F：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

H：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

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：油烟管道清洗。



结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的服务提供过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

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

食品干净卫生 健康美味 遵守法律法规 确保食品安全

管理方针包含在管理手册中。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热食类食品制售过程的管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、市场部、行政部、餐饮部；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，程序文件中部分职责分工描述需要细化，现场沟通。总体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，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《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《2023 年管理目标》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

管理目标	统计公式	统计周期	考核项目	考核周期（2023 年上半年）
食品卫生指标 100%	（食品卫生质量抽查数/总的食品批次）*100%	每半年	计算结果	100%，达成
食品安全事故 0 次	统计食品安全事故的次数	每半年	食品安全事故的次数	0，达成
顾客满意度≥90 分	统计顾客满意调查表	每半年	统计顾客满意统计表	97 分，达成

2023 年度 7 月及之后目标在实施中。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规清单》，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）、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB31654 等，一阶段沟通内容已进行改进。于 2023 年 4 月 20 日开展了合规性评价。控制基本合理。

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》、前提方案和良好卫生规范、操作规范等，以确保产品实现。餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：

原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

主食类米饭工艺流程：

原料采购验收→储存→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

面食（馒头、花卷）工艺流程：

原料采购验收→储存→发酵面团→成型→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

对于需要使用环境卫生、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》、“操作规程”等控制要求，组织结合实际餐食售卖情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售过程所做的各项前期策划安排。

受审核方在《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，包括前提方案和



良好卫生规范、《人力资源控制程序》、《产品的监视和测量控制程序》、《过敏原控制程序》、《食品欺诈预防计划控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》，策划内容与实际基本适宜。

——食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、辅料、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。抽查猪肉、大米、豆制品、蔬菜的特性描述，基本合理。

——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、成分及其生物、化学和物理特性；包装类型、储藏、保质期等信息。抽查米饭、热菜类的特性描述，基本合理。

预期用途主要为党校及机关单位员工提供热食类餐食，审核期间以提供配送餐食为主，后期党校开学，会有部分学员堂食就餐，下次审核关注。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：烧熟后即刻食用，常温存放不能超过 2 小时，高温存放条件：60℃以上。

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《危害分析工作单》，具体包括了选择采购验收、烹饪/蒸制、分餐、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，经过对餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售过程的危害分析及评价，确定了 OPRP/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

CCP/OPRP	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
OPRP1-1 蔬菜验收	农药残留	农残检验结果合格	原料验收人员每批查看农残检验结果	农残检验超标拒收	农残检验报告
OPRP1-2 畜禽肉验收	疫病、兽药残留	肉类能提供动物检疫证明或入境货物检疫证明	原料验收人每批员查看动物检疫证明或入境货物检疫证明	未能提供，拒收	动物检疫证明或入境货物检疫证明
CCP1 烹饪	致病菌	出锅后菜品中心温度>70℃；	每餐至少用检定过的温度计测量菜品出锅后中心温度 1 次；	温度达不到的重新回锅或废弃；	出锅温度监控记录
CCP2 餐具消毒	致病菌、病毒	蒸汽消毒，温 100℃，消毒时间 60min。	每天至少抽查一次消毒时间、温度	延长消毒时间；	餐具消毒记录

策划基本合理。

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（含产品放行管理、OPRP/CCP 实施）

受审核方厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：公司坐落于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号，处于中共莱州市委党校内，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，并对水质进行了送检，提供了检测报告，送检委托单位为市委党校餐厅，是餐厅所在地位置，水质检测报告编号：A2230035295101001C，在有效期内。



化学品管理：主要为清洗剂（洗洁精）、消毒剂（84 消毒液、酒精），用量较少，现场化学品管理较为松散，标识和存放等有待规范；多余的放置于备用仓库，有一定标识管理。

食堂：更衣室较为简单，配备有紫外线消毒等设施，较为简单。但放有各类杂物等，已要求清理并在今后加强管理。

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。

虫害消杀由组织自行控制及管理：一阶段中灭蝇灯未配备灭蝇纸，安装高度太高，内部有较多的飞蛾，没有及时清理，在二阶段中已经进行整改。入口处配备有风幕机，虫鼠害检查主要每周进行；现场查看无明显鼠迹；但有少量虫蝇。仓库入口配备有挡鼠板，但没有放置，现场沟通。下次审核关注。

人员卫生：每天进行检查，体现在《常规检查记录》中。

清洁消毒：一般区域无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。组织每天清洁餐厅的环境卫生。疫情期间，组织采用 84 消毒液：水，每周对餐厅、厨房等不定期进行消毒；建议后续每周不定期开展消杀工作。另外，提供了消毒记录，对菜墩、菜刀等使用蒸煮消毒，抽查 2023.6.8，菜墩 8 个、菜刀 8 把，消毒时间为 17:00-17:50，消毒员为陈迪。

产品放行管理：进货验收（肉品及蔬菜验收为 OPRP1）根据产品的不同采用不同的验收方式。对蔬菜等采用验证供方提供的农药残留速测的结果、对禽肉类等采用验证供方提供的检验检疫合格证明（暂无进口原料）、米面粮油调味品等预包装食品通过验收数量、包装外观等情况进行验收。验收标准较为简单，建议今后可进行系统策划。抽查 2023.9.5 进货验收，蔬菜主要检测抑制率（限量值 50%），提供了莱州市全祥农业专业合作社出具的农残检测证据，大白菜（0.7%）、土豆（4.6%）、洋葱（14.5%）、西红柿（5.3%）、尖椒（4.6%）等，均为合格；肉品动物检验检疫合格证主要通过莱州市统一的畜产品追溯小程序中，查猪肉的肉品品质合格证明（电子证），电子证号段：D572023090300471（体现在畜产品追溯小程序中），动物检疫证明号 3703195200，日期：2023-09-03，有效。抽查 2023.8.31 淀粉、粉条、红油豆瓣，提供了《销货清单》，记录品种、数量等信息，没有发现不合格情况；抽查 2023.8.26 有蚝油、鸡蛋，提供了供方提供的《销货清单》，记录品种、数量等信息，没有发现不合格情况；询问发现不合格则直接退货，没有验收人签名，现场沟通。因配送的顾客餐器具由其自行提供，在审核周期内没有涉及堂食用餐器具/一次性餐具的采购验收情况，后续可关注。另外，抽查 2023.5.10/2023.6.11 等进货验收，基本与上述过程一致。

烹饪过程（CCP 点，CL 为出锅后菜品中心温度大于 70℃）对热食类食品制售过程中管控，以动态管理为主，通过专业的厨师判断，包括在烹饪过程中的菜品的质量和安全。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，现场抽查肉丸子中心温度为 73.5℃；大白菜中心温度为 79.8℃；符合 CCP 规定的 CL 值规定的要求；但未按照危害控制计划要求提供《出锅温度监控记录》，开具不符合要求整改。

同时，组织目前提供餐食以配送为主，配置有分餐/备餐间。为保证备餐场所环境安全，提前使用紫外线杀菌半小时，提供了《保温间消杀记录》，抽 2023.6.14，紫外线消杀时间为 5:30-6:00、9:30-10:30，消毒人为陈迪，基本符合。二阶段备餐间现场已配置 75%酒精等消杀用品，2023-09-06 现场观察，分餐员工已佩戴帽子、口罩进行分餐操作；验证整改基本合理。

厨余垃圾每天清理，一般直接统一交由文昌环卫所直接处理，提供有《餐饮服务单位餐厨废弃物处理记录表》，抽查 2023-06-05、2023-06-15、2023-07-24，记录了种类（餐厨垃圾），数量（分别为 3 桶、2 桶、2 桶），受运单位（文昌环卫所），本店清点人（孙晓奎、陈迪、郭军军）；基本符合。污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网。现场查看，清洗消毒间的垃圾桶已经移走，暂无废弃脏物靠近保洁柜，一阶段问题有改进。油烟经油烟净化器净化后排放。油烟管道不定期请外部（莱州市城港路街道百洁家政服务中心）进行清洁，提供有服务费用支付发票，未保留清洁记录等证据，现场沟通，要求今后完善。

包装及包装材料（餐具消毒为 CCP2）：餐具消毒主要是堂食涉及各类餐器具，配送所涉及客户自提供餐盒，自行进行消毒。目前因党校未开班，主要以配送餐食为主，主要在配送中餐，晚餐有客户订单再安排配送。目前配送量约在 200 份左右，由客户自行提供餐器具（餐桶），组织不负责清洁消毒等工作，但建议今后可加强数量、完好性等检查和清点，现场沟通。提供了堂食就餐人员所用的餐具消毒记录《消



毒记录》，记录了消毒方法、消毒餐器具名称件数、消毒时间等信息，抽查 2023.6.8《消毒记录》，显示对汤勺 16 把、菜大盆 16 个、筷子 160 双、小勺 160 个、汤碗 160 个、菜大盘 160 个等进行消毒，消毒时间为 17:00-17:50，消毒人为陈迪，但没有按照 CL 值（CL 值：蒸汽消毒温度 100℃，消毒时间 60min）规定记录消毒温度，时间也不符合 CL 规定要求，开具不符合要求整改。

受审核方不涉及添加剂的使用，组织对酵母进行管理，提供了使用记录，抽查 2023.6.15，使用酵母制作 1 批馒头，使用了 30g，记录人为陈迪。

人员及外来人员管理，查见《食堂从业人员晨检记录表》、《食堂从业人员午检记录表》，每日进行两次检查，包括是否发烧、受伤等 12 项等情况，抽查 2023.6.8/2023.7.20 等，对孙晓奎、陈迪等 11 人进行了晨检和午检，结果均为正常。良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由门岗进行统一管理，进入厨房按照公司有关要求进行管理。

冷冻冰箱、冷藏冰箱主要通过档位进行管理，组织以经验管理为主，留样冰箱也以档位控制温度，但未配备显示用温度计，已现场沟通。查看现场冷冻、冷藏冰箱，存放东西较少，负责人表示，尽量当日采购、减少存货，确保新鲜，查看冰箱，无积水结霜，少量存货，基本荤素分开，生熟分开，加盖覆膜。一阶段问题：冷藏柜/冷冻柜内原辅料没有标识，二阶段验证已整改。留样柜已合理划分区域，做好留样管理。整改基本合理。

交叉污染预防及产品防护：主要通过物理隔断，分区管理，有简单的人流和物流的分隔，现场定置管理，对产品等减少接触时间、加强人员和环境的清洁消毒等方式减少交叉污染。

返工产品等基本不涉及。询问负责人基本不涉及重烧问题，剩菜一般直接作为厨余垃圾处理。

现场检查，提供了《常规检查记录》，包括个人卫生、身体和精神、水电开关、天然气管道、门窗、墙壁角顶、原材料粗加工、厨房卫生、洗涤消毒池、下水道、垃圾桶、餐具、消防器材、餐厅以及四害设施情况等，抽查 2023 年 7 月 24 日等记录，有陈迪的检查，基本符合。

前提方案和良好卫生规范实施情况，基本符合。

2) 设计和开发管理情况：

受审核方在手册 7.6 条对设计和开发进行了说明，该组织的业务为热食类食品制售，公司制作的热食产品为较为固定的传统类热菜，基本不涉及新产品的开发。询问审核周期内没有发生新产品研发的情况。建议组织可在流程上进一步规范。

3) 采购管理情况：

受审核方提供了《合格供方名单》，目前列入合格供方共 5 家，覆盖调味品、粮油、鸡蛋、肉类、海产品等产品。抽查蔬菜的供方莱州市全祥农业专业合作社，粮油、调味品的供方莱州市汇傲商贸有限公司（未列入合格供方，也未进行供方评价），猪肉的供方莱州市万通市场双汇冷鲜肉销售中心，鸡分割肉的供方兰州市东耀商贸有限公司，豆制品的供方莱州市文峰路街道宋德祥豆腐坊（未列入合格供方，也未进行供方评价）、鸡蛋的供方黄国（未列入合格供方，也未进行供方评价），对上述供方进行了管理，提供了有效资质和产品安全性验证证明，但部分供方未纳入合格供方管理，也未开展供方评价，开具不符合项要求整改。

外包方：油烟管道清洗：莱州市永安路街道百洁家政服务中心，提供了清洗服务合同，服务期限从 2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日止，服务内容：油烟管道，集烟罩，风机和锅灶全年定期(甲方指定)清洗二次。

餐厨废弃物收运方：文昌环卫所负责。

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。

现场交流，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。

食品添加剂：无。

受审核方日常采购通过微信、电话方式等方式与供方沟通，并下达采购计划，抽查采购计划单，控制基本合理。



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

受审核方于2023年2月10日开展了撤回/召回演练，召回演练原因：已使用的大米发现袋子有鼠咬痕迹，有食品安全风险；针对已分餐的大米饭进行撤回/召回处理，并进行了追溯，提供了餐食留样凭证及原料大米验收凭证。对演练进行了评价，基本合理。后期模拟策划建议根据已配送的餐食进行追溯召回演练，来模拟演练方案/程序的适宜性、有效性。

5) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》中8.5.5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，过敏原分类，过敏原识别及标识，控制规程等。查见：《产品过敏原统计表》，按照14类致敏物质进行识别，包括鱼、花生、大豆、豆腐、面粉，基本符合。提供了《过敏原控制确认报告》、《致敏物质管理方案验证记录》。抽查发现验证覆盖致敏物质主要是水产品、鸡蛋，未覆盖已识别的全部致敏物质，现场沟通，后期改进。现场食材当日采买当日使用为主，少量鸡蛋、面粉在仓库中存放，已加贴有致敏标识。

6) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的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《产品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在计划中对企业外部安全、内部安全、产品安全、储藏安全、人员安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了相应的控制措施等，基本合理。提供了《食品安全防护计划演练》，通过模拟外部人员进入仓库来验证策划的控制措施的有效。演练结束对演练结果进行了评价：措施基本有效，演练日期：2023-02-11。现场控制基本合理。

7) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方制定有《食品欺诈预防计划控制程序》，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。现场查见《产品欺诈评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；食品安全小组开展了食品欺诈预防计划确认、验证工作，提供了现场运行的证据，抽查发现食品欺诈的确认验证实施情况发现未覆盖餐食加工过程，现场沟通，建议后期改进。现场交流食品安全小组组长，其表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，未见欺诈情况。

8) 应急准备和响应管理情况：

受审核方在审核周期内开展了应急演练工作。2023年2月21日开展的食物中毒演练；2023年2月20日开展的火灾应急演练；演练结束对预案进行了评审，不需要修改。演练基本有效。

9) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《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《OPRP确认记录表》、《控制措施组合确认记录》、《良好卫生规范验证记录》、《危害控制计划验证》，等确认验证的运行证据。基本合理。

提供了生产加工用水的安全性验证报告编号：A2230035295101001C（检测委托单位：中共莱州市市委党校委员会餐厅），报告日期：2023年02月14日，检测指标：汞、铅、总硬度、菌落总数等指标，检测结论：合格，检测单位：青岛市华测检测技术有限公司。



餐食餐具的安全性验证情况：

爆炒肉丝安全性验证报告：报告编号：SK18C230812203,检测项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌，检测单位：山东恒诚检测科技有限公司。

蒜苔小白菜（报告编号：SK18C230812202）、馒头（报告编号：SK18C230812201）、水（报告编号：A2230035295101001C），报告有效。

餐碗、餐筷的安全性验证，提供了送检委托单，见E文件收集材料一阶段提出问题验证整改基本合理，下次审核关注。

组织按照相关法规要求，开展日检查、周管控、月调度工作，做好食品安全主体责任落实工作。对体系运行的分析及评价主要通过内审、管评、确认验证等工作来实现。提供了2023年6月3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项内容，基本充分，结论为：体系运行满足策划的安排，并有效运行；识别热食类食品制售过程的危害并有效控制。验证分析人员：食品安全小组。

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。查见提供了《2023年年度内审计划》、《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。抽查内审实施计划基本覆盖了HAACP体系及ISO22000:2018标准条款，但从策划角度，餐饮部策划的比较薄弱，现场沟通。于2023年7月10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，抽查市场部内审检查表，发现未明确体现F7.1.5条款，现场与企业沟通；同时抽查行政的内审检查表，发现策划的F9.3-10.3条款/H5.1/5.4/5.3条款，未直接体现在本部门内审检查表中，在食品安全小组及领导层中有体现，现场沟通，建议后期关注内审计划策划与内审检查表实施的一致性。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。体系内审提出1个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审核方按照策划《管理评审控制程序》的要求于2023年7月20日实施了管理评审，提供有“管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“体系运行的业绩和改进建议的总结报告”“管理评审整改措施实施计划”等记录，提出了改进建议项：已完成。

内审、管理评审的控制基本合理。

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

受审核方在《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》、《纠正和预防措施控制程序》。

——原辅料进货验收过程主要由餐饮部负责，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市场部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核期间市场监督管理局来现场进行过检查，基本符合。

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：

受审核方在《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。审核期间与受审核方代表沟通，其表示公司目前运行基本稳定，暂未发生重大的质量/食品安全事故情况，目前配餐份数 200 份左右/每天，控制基本合理。堂食在党校开学后会涉及，目前还未开学，下次审核关注。

受审核方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，进行验证基本合理。

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：

受审核方策划了《顾客满意度控制程序》、《客户投诉处理控制程序》。查投诉处理管理情况：现场与市场部负责人交流，目前公司配送的客户主要是社区中心、应急局、市委党校就餐人员，就餐人员自行提供餐盒（有编号），其表示审核期间发生过因质量方面的反馈，主要是少配送情况，目前通过拍照确认回收数量及发货数量等方式给予解决，运行基本稳定，可考虑后续进一步规范，现场沟通。未发生因食品安全问题的投诉或食物中毒情况。售出餐食未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况，本部门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《基础设施管理程序》《前提方案和良好卫生规范》，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，包括返工、运输储存、来访者等。

公司注册地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号，经营地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号。

组织的规模情况/资源配置情况：公司食堂占地面积约 2200 平方米（后厨/分餐 480 平方米，前厅+包房占地面积约 1720 平方米），公司经营场地中共莱州市委党校餐厅，通过中标方式获得资格，提供经营管理服务，中标项目编号：LZC-2022-ZS-FFS0，有提供《采购合同》，服务期限：2023 年 6 月 1 日至 2024 年 5 月 31 日。

查看现场分为后厨区、前厅；其中前厅分为 3 个包厢，1 个大厅；后厨分为分餐间、粗加工间、餐食制作间、洗碗间、留样柜、配料间、常温仓库 3 个；配送车辆 1 辆。设有卫生间，在加工区外；与所提供的平面图基本一致。

查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；基本满足餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售需要。

提供了《设备设施清单》，涉及餐饮部的主要有蒸车、抽油烟机、大锅灶、和面机、揉面机、消毒柜、工作台、发酵箱、冰柜、留样柜等，各类基础设施前期由党校提供，后期有增加部分由组织提供，基本满足认证范围所涉及产品烹饪加工服务。提供《设备维保计划》、《设备维保记录》等运行证据，控制基本合理。未涉及特种设备情况。

受审核方在《管理手册》中 8.7 条款对监视和测量管理进行了明确，并策划了《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量设备台账”，主要包括电子秤，温度计各 1 件。提供校检证书，2023 年 7 月 12 日由广东六零二计量检测有限公司出具的中心温度计（-50℃-200℃）《校准证书》（证书编号为 GD602052307120707）；电子秤（TCS-150kg/50g）《校准证书》，编号为 GD602052307120329。今后可关注冷藏、冷冻及留样冰箱温度有效性的验证，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，组织有配备简单检验室，以感官索证为主，配备有农残速测仪，但实际不怎么使用，以供方索证为主，已建议组织今后加强检验人员及能力培养。

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《人力资源管理程序》、《岗位任职要求》；查从事食品安全工作人员能力管理情况：提供了《岗位任职要求》、《员工能力评定表》，抽查行政部经理王群、餐饮部厨师长王新民，基本符合岗位任职要求。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了市场部、行政部、餐饮部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本充分。食品安全小组组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

行政部负责人表示目前公司人员主要通过培训方式来提升能力，提供有《公司年度培训计划》、《员工培训记录表及效果评价表》；培训策划内容包括了对管理体系标准文件、内审员、食品索票索证正度、职责权限等，策划基本合理，建议后期关注法律法规方面的培训；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。现场与内审员原春晖交流，基本知道内审日期等，但熟悉及掌握程度还需要加强。抽查培训实施情况发现培训对象策划的合理性建议后期关注。

查特种作业人员：不涉及； 常温厢货车 1 箱，行驶证按规定进行年检。

提供了员工健康证，随机抽取：总经理高全祥健康证编号：2303280143（有效期限：2023-03-28 至 2024-03-27），餐饮部负责人/食品安全小组组长陈迪健康编号 2305240114（有效期限：2023-05-24 至 2024-05-23），餐饮部-厨师王新民健康证编号：2209080306（有效期限：2022-09-08 至 2023-09-07），已临期，现场沟通。另抽查厨师孙晓奎、行政部王群的健康证，均在有效期内。人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定。受审核方内部沟通主要是与员工及各部门质检的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、电话（内外线）、网络等。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：公司内部每天对订餐餐食的确认，送餐要求的落实等，通过微信/电话方式随时进行沟通。同时随时沟通强调食品安全、餐厅及员工卫生、安全生产方面，在日常工作中落实。

受审核方建立了有专门的渠道如电话、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。审核期间暂未发生。

对外的沟通主要由行政部负责，包括与供方、与顾客/消费者、与监管部门、与认证机构等，方式包括电话、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，沟通产品在食品安全方面、安全生产方面、公司各类管理要求、监管部门要求等的信息。如 2023-07 莱州市市场监督管理局来公司进行的现场食品安全检查，暂未发生异常情况的沟通。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》，形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案和良好卫生规范》、《危害控制计划》以及所要求的记录。现场抽查对文件的发放、外来文件等有基本管理，控制基本符合。

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暨认证范围的表述

公司名称及地址信息：



公司名称：莱州市群润餐饮管理服务有限公司

注册地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

办公地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

经营地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

审核范围：

F：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

H：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

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，（莱州市群润餐饮管理服务有限公司）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	☐ 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。