

项目编号：20557-2023-QH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：浙江优百润食品有限公司

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 9 月 15 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，不向第三方泄露。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：浙江优百润食品有限公司

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	H:审核员	2020-N1HACCP-1232380	Q:03.05.02
			Q:审核员	2023-N1QMS-2232380	H:CIV-4
B	任泽华	组员	H:审核员	2022-N1HACCP-1059498	H:CIV-4
			Q:审核员	2022-N1QMS-4059498	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	包志婷、周祝波、周海玲、徐飞	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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（**质量管理体系, HACCP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（QH）。

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, Q：GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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：——

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 4789.10-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》、《GB 5749-2022生活饮用水卫生标准》、《GBT6543-2008运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》、《GB 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、《SB/T 10016-2008 冷冻饮品 冰棍》、《GB/T 31321-2014 冷冻饮品检验方法等。基本覆盖了公司冷冻饮品的生产所适用的法律法规及标准要求，抽查的法律法规或标准均在有



效期内。

e) 适用的 产品（服务）质量、 安全及所适用的 食品安全及卫生标准：SB/T10014《冷冻饮品 雪泥》、SB/T10016《冷冻饮品 冰棍》、GB/T31114《冷冻饮品 冰淇淋》、GB/T31119《冷冻饮品 雪糕》、SB/T10327《冷冻饮品 甜味冰》、GB2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》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13日 上午至2023年09月15日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年3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）：

H：位于浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号浙江优百润食品有限公司生产车间冷冻饮品的生产

Q：冷冻饮品的生产

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：浙江省金华市金东区澧浦镇工业区

办公地址：浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号

经营地址：浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 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（QE）：

于2023年9月12日8:30-12:30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：

确认验证、内审及管理评审深入程度、良好卫生规范实施情况、产品放行管理、外包管理、供方管理、CCP点的实施控制等

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：——不适用

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：——不适用

具体不符合信息详见不符合报告。——不适用

拟实施的下次现场审核日期应在2024年9月14日前。



2) 下次审核时应重点关注:

管理目标考核管理、确认验证的充分性、内审及管理评审的深入程度、内审人员能力提升管理、产品放行管理、虫鼠害控制、食品防护管理、记录规范性、HACCP 小组成员健康证等。

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方总经理及各部门负责人支持管理体系的运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源,审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行;

——外部或第三方抽检,产品没有发现不合格等情况。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对 GB/T19001-2016、HACCP 体系认证要求 (V1.0) 标准运行和认证活动较为支持,公司结合冷冻饮品生产加工过程,依据管理体系标准策划了体系文件,包括《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、作业指导书等,基本符合标准要求,审核周期内未发生较大变化;现场查核发现:现场管理及运行基本符合策划的体系文件要求,在原料采购验收、生产过程控制、OPRP/CCP 点实施、供方管理、人员能力培训、重要环境因素控制等方面较为充分,但现场审核发现管理目标考核管理、确认验证的充分性、内审及管理评审的深入程度、内审人员能力提升管理、产品放行管理、虫鼠害控制、食品防护管理、记录规范性、HACCP 小组成员健康证等有一定的改进空间,建议后期结合公司实际和标准要求,不断完善和提高。经过现场审核,受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制已基本建立,并有进一步提升的趋势,总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:下次审核重点关注目标考核管理、确认验证的充分性、内审及管理评审的深入程度、内审人员能力提升管理、产品放行管理、虫鼠害控制、食品防护管理、记录规范性、HACCP 小组成员健康证有效性方面。

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: 2000 年 10 月 20 日 体系实施时间: 2023 年 3 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品生产许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 64 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:



冷冻饮品，其生产工艺流程：原料验收→原料脱包→混合料配制→灭菌→均质→冷却老化→凝冻→灌模灌装→冻结→包装→检验→入库【注：对于冰棍、甜味冰产品工艺过程不涉及均质、凝冻过程。】

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

受审核方于 2023 年 3 月 1 日，依据 GB/T19001-2016、HACCP 体系认证要求（V1.0）标准整合策划了管理手册、程序文件等。企业从事资质范围内的冷冻饮品的生产活动，主要服务客户为普通消费者。结合公司产品生产过程策划了管理手册、程序文件、HACCP 计划、良好卫生规范、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况：

受审核方在管理手册 4 章/6 章条款对上述内容进行了规定和要求，从战略管理层面确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题，公司识别了内外部环境问题、识别了相关方需求和期望识，识别了需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施。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》、《应对机遇和风险控制措施清单》等运行证据，基本提符合企业实际。策划基本符合。

2) 管理体系应用策划情况

受审核方按照 GB/T19001-2016、HACCP 体系认证要求（V1.0）标准标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况。

对质量和 HACCP 体系标准条款没有删减，对体系认证范围等识别和策划基本合理。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 3 月 01 布了经总经理批准的管理方针：

“品质为本 一流管理 精益求精 满足顾客”

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，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。基本适宜，有效。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合冷冻饮品生产过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、生产部、办公室、市场部、品控部等，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限明确，接口基本清晰；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。

5) 目标的实施和考核情况

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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《质量与食品安全目标考核统计表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况（2022-09 至 2023-08）
产品一次交验合格率 ≥98%	每月	校验合格次数/校验总次数 *100%	生产部	100%
顾客满意度 ≥95%	每年	顾客满意度调查统计	生产部	2022 年度 95.4%，2023 年 98%
食品安全事故为 0	每月	重大食品安全事故发生次数	各部门	0
采购产品合格率 ≥95%	每月	采购产品合格次数/采购产品	采购部	2022-年 9 月至 11 月未采



		总次数*100%		购, 2022-12 至 2023-08, 采购合格率 100%
--	--	----------	--	-------------------------------------

审核周期内管理目标已完成, 2023 年 9 月目标在实施中。但抽查管理目标实施完成情况时, 仅能提供文件化的顾客满意度、食品安全事故考核结果, 其余指标未能提供考核数据支撑, 现场作为改进建议项沟通。下次审核关注。

6) 法律法规的识别/获取及合规义务管理情况

受审核方收集了与冷冻饮品的生产相关的法律法规, 提供了《法律法规清单》, 包括食品安全法、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)、SB/T10014《冷冻饮品 雪泥》、SB/T10016《冷冻饮品 冰棍》、GB/T31114《冷冻饮品 冰淇淋》、GB/T31119《冷冻饮品 雪糕》、SB/T10327《冷冻饮品 甜味冰》、GB2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、质量法等法规文件, 基本合理。

合规义务的评价主要体现在内审中。

7) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求, 实现安全产品, 通过明确通过采取下列措施, 策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程, 并实施风险和机遇分析所确定的措施: 以冷冻饮品的生产为准, 为过程建立了 HACCP 计划、客户合同/订单要求、各类制度、检验规程。控制策划的更改, 评审非预期变更的后果, 必要时, 采取措施消除不利影响, 主要由食品安全小组负责。识别外包过程及控制方法: 部分产品运输外包。

冷冻饮品的生产工艺流程:

原料验收→原料脱包→混合料配制→灭菌→均质→冷却老化→凝冻→灌模灌装→冻结→包装→检验→入库【注: 对于冰棍、甜味冰产品工艺过程不涉及均质、凝冻过程。】

受审核方提供了 HACCP 计划。HACCP 小组对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述; 通过结合生产工艺过程各个步骤, 结合相关标准、行业经验等危害进行了识别, 确定了终产品的危害可接受水平, 对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估, 确定危害是否显著, 并确定了关键控制点:

最终确认:

CCP1 配料过程——食品添加剂添加符合公司《配方》要求

CCP2 杀菌——CL 值: 灭菌温度 $85 \pm 5^{\circ}\text{C}$, 时间 $15 \pm 5\text{min}$

CCP3 冻结——CL 值: 速冻温度: $-30 \pm 5^{\circ}\text{C}$

受审核方结合生产加工过程控制情况策划和开发了实现安全产品所需的过程, 策划基本能确保冷冻饮品生产过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。HACCP 计划审核周期内未发生较大变化。

上述策划基本符合。

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) 供方管理情况

受审核方在《管理手册》中 8.4 条款规定了采购管理, 并策划了《采购控制程序》、《HACCP 计划》等文件, 对采购过程进行管理

提供《合格供方名单》, 主要有 45 家。包括食用香精、塑料杯、卷膜、乳粉等; 基本覆盖了认证范围的产品所需的原辅料和服务供方等。每年组织 1 次供方评价, 提供有《供方评价表》, 抽查食品添加剂供方上海 XX 食品有限公司、雪糕棒供方山东 XX 木业有限公司、麦芽糖浆供方山东 XX 糖业有限公司等, 评价结论均为合格, 所索取的检测报告及项目等管理基本合理。对电梯维保供方金华 XX 电梯有限公司等管理基本有效。但未将过氧乙酸的供方艺康 (中国) 科技有限公司列入合格供方名单, 已要求改进。

采购管理情况: 采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通, 根据需要下达采购订单, 供方



送货到公司，品控部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

2) 设计和开发

公司在管理手册中对 8.3 设计和开发进行了规定，并策划编制了《设计和开发控制程序》；询问部门负责人其表示审核周期内产品未发生变化、产品生产工艺未发生变更，HACCP 小组组织开展了 HACCP 计划等的确认验证工作，暂无需要更新的内容。

认证范围覆盖产品包括冷冻饮品，其工艺都已成熟稳定，2023 年度疫情的影响，整体下滑较为明显，产销量不大。抽查了在开发中的爆爆芝士项目管理相关凭证，目前已完成小样试制，并进行了设计开发评审。该品种目前还在继续推进中，对产品安全性验证、设计开发确认等在实施中，下次审核继续关注。

3) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《与顾客有关过程控制程序》。在冷冻饮品销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问等；保留的相关证据包括：要货单、销售单、冷食经销合同等。在向顾客提供冷冻饮品的生产和服务要求时主要有：

适用的法律法规要求（含产品标准），产品按照 GB/T 31114-2014 冷冻饮品 冰淇淋、GB/T 31119-2014 冷冻饮品 雪糕、SB/T 10017-2008 冷冻饮品 食用冰、SB/T 10014-2008 冷冻饮品 雪泥、GB 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料等产品和食品安全国家标准、《食品生产许可审查细则》、《食品安全法》、产品质量法等实施控制。

公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如：顾客要求、合同约定内容、实际交付时间、发货/运输过程管理等。

目前公司所涉及的顾客财产主要是顾客信息，通过电子档案进行管理，基本充分。

4) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、电话询问、交付时口头沟通等方式进行，每年 1 次或特殊时候进行；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行或者在需要时随时沟通，一般采取网络/电话方式；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行，上述活动主要由市场部负责。现场查见顾客满意度调查问卷 13 份，平均分在 95%以上，顾客满意，基本满足要求。

公司编制了《产品标识、追溯和召回程序》，对各类突发情况进行了识别，确定停水、停电、停汽、食品安全事故等突发情况。现场提供了模拟情况为“批次为 03120230430 的粉巧彩虹豆雪糕产品共 80 箱，在广东销售发现产品巧克力颜色不对，产品无法销售”而开展产品召回/追溯演练的证据，控制基本合理。

5) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案、HACCP 计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品标识、前提方案、OPRP/CCP 点的监控情况等）

受审核方结合公司实际、质量和 HACCP 管理体系等体系要求，对冷冻饮品生产进行管理，制定了包括质量和 HACCP 管理体系要求的管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好卫生规范、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司冷冻饮品生产相关过程质量和 HACCP 管理体系运行的控制操作。

识别了冷冻饮品生产工艺流程：

原料验收→原料脱包→混合料配制→灭菌→均质→冷却老化→凝冻→灌模灌装→冻结→包装→检验→入库

【注：对于冰棍、甜味冰产品工艺过程不涉及均质、凝冻过程。】

组织识别确认过程：配料、杀菌、冻结，确认过程主要由 HACCP 小组通过确认验证方式进行控制。

涉及的 CCP 点：

CCP1 配料过程——食品添加剂添加符合公司《配方》要求



CCP2 杀菌——CL 值：灭菌温度 $85 \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，时间 $15 \pm 5\text{min}$

CCP3 冻结——CL 值：速冻温度： $-30 \pm 5^{\circ}\text{C}$

查 2023.5.19 安排的“麦之炫-蓝莓”（冰淇淋）产品：提供有冷饮配料通知单，配料过程（CCP 点），抽查有限量要求的添加剂-胭脂红（实际添加量为 0.072kg，总量 1.6t，经计算 $0.045\text{g/kg} \leq \text{限量 } 0.15\text{g/kg}$ ），符合 2760 添加剂使用要求。查 CCP 点杀菌（杀菌要求 85 ± 5 ， $15 \pm 5\text{min}$ ）：提供了杀菌记录表，显示麦之炫，杀菌罐号为 3 号（ 85°C ，杀菌时间 8:45-9:00）、2 号（ 85°C ，杀菌时间 9:15-9:30）；CCP 点产品凝冻和速冻过程（CL 值- $30 \pm 5^{\circ}\text{C}$ ）：提供了凝冻和速冻过程温度记录，2023.5.20，有 20230520 的“麦之炫+草莓”的，凝冻温度为 -6°C ，速冻/冻结温度为 -32°C 。基本符合 CL 值控制要求。

根据所提供的其他生产过程控制证据及现场查看 20230913 东北奶糕（雪糕）生产过程控制情况，基本符合 HACCP 计划及相关作业指导文件规定要求。另外，抽查 2023.4.25 杨梅冰球（棒冰）、2023.05.05 葡萄王（雪糕）、手包原味奶（雪糕）、爆冰（雪泥）等 11 批，基本符合要求。

另对良好卫生规范/工作环境过程管控：

1) 原料出入库及现场仓储管理：原辅料仓库主要有原料仓库、添加剂仓库、包材仓库等；车间现场配料间放有当天领用的原辅料、添加剂等，有标签标识管控。提供了“新葡萄王膜”、“黄油”等记录较为清楚。原料仓库内有涉及绿豆、脱脂奶粉、人造黄油、甘油、椰子油等，离地离墙，对脱脂奶粉、乳清粉等乳及乳制品进行致敏标识，但有部分产品离墙很近，5cm 左右，建议保持 20cm 以上距离。添加剂仓库对各类添加剂，包括香精、稳定剂、柠檬酸、增稠剂等标识管理，抽查账物卡基本一致；但对其中有涉及蛋制品等过敏原的产品，如鸡蛋香精没有进行过敏原信息标识，已要求改进。包材仓库摆放整齐，标签清楚显示供方代码、到货时间、包装膜名称等，对不合格待报废产品也有清楚标识。冷冻库目前在用 1 个，现场观察冷冻库温度 -24°C 。库内产品摆放规范。

2) 虫鼠害管控：生产车间配置有灭蝇灯、挡鼠板、对外窗户基本密封等，查看灭蝇灯等，虫蝇数量较少。各仓库入口处均配备有挡鼠板，实行专人上锁管理。提供了《鼠虫害检查表》，每半月进行一次检查。

3) 人员卫生、员工工服、人员健康管控：现场观察人员穿工靴、工服、戴工帽、佩戴口罩，每日上岗前进行检查，一般车间通过《产品检查表》，包括人员/设备/环境卫生、净含量等。员工工服由企业统一负责清洗，晾干后使用。

4) 清洁消毒管理，现场对使用的工器具主要通过消毒柜进行消毒管理，生产加工过程中使用的料桶、老化缸等工器具通过高温消毒方式进行控制，主要体现在《CIP 清洗消毒记录表》、《车间设备、场地、空间杀菌记录表》、《车间环境消毒表》中，以生产线方式采用过氧乙酸进行消毒，抽查 2023.6.23 主要对无锡线、灌装线、切片线、南京线、新灌装线、十八排、二十四排等所在环境进行了消毒。并提供了《消毒水配比、更换记录表》，有严建茹负责。对配制罐等主要通过蒸汽进行消杀。另外提供了《更衣室紫外线消毒记录表》等，基本规范。

5) 化学品管理，现场有少量酒精、老碱、柠檬酸、过氧乙酸等，主要做清洁消毒使用，现场有简单标识。

6) 返工管理：生产现场加工过程中，存在不合格品，一般直接报废处理，询问基本没有返工过程，审核期间现场观察，未发生需返工情况。

7) 对车间和厂区环境检查，结合市场监督管理局的要求，做好日管控、周排查、月调度工作。见领导层审核记录。

8) 外来人员管理：进入厂区有门卫管控，经确认信息后方可入厂区，进入生产加工车间必须专人陪同，目前未保留记录，现场沟通。

9) 废弃物管理：主要是落地或不合格产品、少量废包材等，主要由市政统一控制，企业负责将垃圾倾倒至指定位置垃圾桶。废水等通过污水处理池进行处理，提供了《企业污染治理设施运行管理台账》。废气等已经采取改造，后续将按规定进行验收。废弃物管理基本符合要求。



10) 空气和水质：水质每年委托第三方进行检测，提供了有效期内的检测报告，灌装和内包间等区域通过臭氧/过氧乙酸消杀控制环境微生物等。

11) 产品包装管控：由仓库管理人员做好出入库管理，车间按照生产计划安排，做好产品生产包装。

12) 运输控制，长途运输客户委托外包方进行运输，现场查核对外包方按照采购方式进行控制，近距离客户公司自有车辆进行配送，配置有温度显示装置，质检部开展了定期校准管理。运输过程中可远程实时在线监测运输车辆内温度。

13) 交叉污染控制：现场观察：原料、半成品、成品，按照流水线作业，基本满足不交叉。物品摆放基本规范、有序；人流物流走向基本清晰顺畅。

14) 现场首件管理

首件确认过程：提供了《产品检查表》，对净含量等进行抽查，对卫生、人员、包装完整性、生产日期等进行确认。2023年9月14日，东北奶糕生产现场，由检验员对感官、总量（标称75g），现场称量实际有克重82/81/74.5/78等；基本符合要求。

15) 食品防护：在防止认为错误方面，主要通过批次生产、原料先进先出、合理控制库存等方式进行控制。

16) 公司在管理手册8.10条款规定了预防和消除食品欺诈的要求，并制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，每年至少一次薄弱性评估。现场查见《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，基本覆盖了认证产品类别，最终评估结论：公司原辅料脆弱性风险较低，在管控上严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。供方管理工作见采购部审核记录。查见《食品欺诈预防计划确认报告》，确认结论：计划及措施基本合理。2023年还未开展验证工作，下次审核关注。经询问未发生欺诈情况。

上述控制基本可以确保安全产品的实现过程的质量和安全得到基本有效的控制，基本可以实现产品追溯过程。

6) 产品放行管理情况

公司主要提供冷冻饮品的生产，策划编制了《产品放行控制程序》、在原料验收标准上，主要以索证索票、感官检查，验证来自合格供方为主、过程及成品出厂检验依据检验规程实施。——原材料接收标准：符合HACCP计划/危害控制计划、客户合同/订单要求、原辅料验收标准、添加剂验收标准、包材验收标准等；

——过程产品放行标准：HACCP计划/危害控制计划、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；

——成品执行标准：执行SB/T10014《冷冻饮品 雪泥》、SB/T10016《冷冻饮品 冰棍》、GB/T31114《冷冻饮品 冰淇淋》、GB/T31119《冷冻饮品 雪糕》、SB/T10327《冷冻饮品 甜味冰》、GB2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》等标准，计量器具定期进行校准等；审核周期内上述文件规定及控制未发生变化。

提供了《原辅材料进货物资验证记录》，抽20230807进货的脱脂奶粉（恒天然），检验结论：合格，检验人：徐飞，日期：2023-08-08。同时，附有入境货物检验检疫证明，产品的出场合格证明、海关进口货物报关单等。另外，化验室不定期对特定产品进行微生物验证，抽查2023.2.11，对全脂奶粉进行微生物检验，菌落总数为210cfu/g，大肠菌群<10，结论为合格。

另外，抽2023-08-08进货的起酥油，2023-07-22进货麦芽糖、2023.7.15进货的麦芽糊精、2023.6.30进货的2109（稳定剂）、2023.5.25进货的东北奶糕-草原味膜（内包）、2023.8.22进货的H-5外包材，验收方式控制基本相同。基本合理。

提供了过程微生物验证记录：《工艺卫生检验记录》，抽2023-01-31的过程检验记录，包括空盘子、管道、手部、车间睡、空气等共计16个相应检验点大肠和菌落总数的验证，检验结果：大肠菌群均未检出，基本合理。

另外，品控部对车间进行过程检查，提供了《产品检查表》，基本符合。

查产品出厂检验情况，提供了《出厂检验报告单》，抽2023-08-3批次的小白兔奶糖口味雪糕，检验依据：GB/T31119-2014，检验项目/指标要求/检验结果/单项判定：感官合格；净含量65.1（标



称 65g)、菌落总数合格,大肠菌群合格,检验结论:合格。报告日期为 2023.8.5,并附有原始检验记录,与实际一致。另外抽查 2023-08-4 批次的大布丁奶油口味雪泥、20230804 老冰棍口味棒冰、20230807 新葡萄王雪糕等 12 个批次冷冻饮品的出厂检验报告,成品放行管理基本合理。

提供有《样品留存记录》,记录有产品名称、规格型号、生产批号、留样数量、留样日期、放置地点、留样人等信息。另外提供了《货架期微生物测试记录》、《货架期外观检查记录》,没有发现异常情况,控制基本合理。

产品放行(包括 HACCP 计划的实施)控制基本充分。

7) 应急准备和响应管理情况:

受审核方制定有《应急准备与响应控制程序》,程序规定每年一次模拟演练。识别了发生火灾、停电、停水、加工、配送设备出现故障、投毒、食物中毒、突发公共卫生事件等,策划了应急预案。现场查见:2023 年 3 月 6 日开展了消防演习,对演习进行了总结和评估,确认公司的消防应急预案基本满足要求。

11) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方在《管理手册》中规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式,并策划了《验证程序》。现场查见:危害控制计划的确认记录,确认项目包括预备步骤、过程分析有无遗漏、CCP 点、CL 值的确定等方面,确认结果: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,确认时间:2023-03-01。

日常在运行过程中,各部门负责人定期对监控记录进行评审,以确定 CCP 处于受控过程,审核周期内暂未发生纠偏情况:

受审核方建立了《监视和测量设备控制程序》,每年对计量器具进行校准,以确保计量器具的准确性,基本符合要求:

产品安全性验证的控制,主要通过委托第三方进行检测的方式进行,抽查优百润手扎芒果(芒果味雪泥)的检测报告,报告编号:Y202302567,检测结论符合:SB/T10014-2008 标准要求,报告日期:2023-03-27。同时抽查:草莓爆冰-香草草莓口味雪泥(报告编号:Y202302565,报告日期:2023-03-27)、巴洛克-草莓口味雪糕(报告编号:Y202302551,报告日期:2023-03-27)、粉巧彩虹豆(草莓巧克力脆皮口味雪糕)(报告编号 Y202305125,报告日期:2023-05-18)产品安全性验证报告,报告有效。生产加工用水每年委托第三方进行 1 次检测,提供报告日期 2023-03-17 的生活饮用水检测报告,报告编号:Y202302146,检测项目包括汞、铁、氟化物等共 42 项,检测结论:所检项目符合 GB5749-2006 标准要求,基本符合要求。

策划了《良好卫生规范》,规定了对作业环境、操作人员、接触面等的管理,以确保满足冷冻饮品生产的安全要求,基本符合要求。

现场查见 HACCP 小组开展验证活动,包括 2023-07-18 开展的 PRP 验证,抽查发现验证内容不够充分,现场沟通建议后期改进。2023-07-15 开展的 HACCP 计划验证,抽查验证内容基本合理。

——2023-08-10 HACCP 小组对验证结果进行分析,形成了验证结果分析报告,内容包括:良好卫生规范、工艺流程图、HACCP 计划、产品描述、工艺流程、危害分析等方面,验证结果分析:公司的管理体系整体运行满足策划的安排,建立和实施基本有效。但是深入程度建议后期关注。

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

受审核方按照内审计划的要求,于 2023 年 08 月 10-12 日实施了内部审核,查《内部审核实施计划》,基本覆盖 GB/T19001 和危害分析与关键控制点体系认证要求 V1.0 标准条款。查见有首次会议签到表。

查见《内审检查表》:抽品控部、生产部的内审检查记录表,按照内审日程表策划的标准条款开展了内部审查内审检查表的条款及内容基本与策划一致,基本符合策划的要求,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。

查《不符合项报告》:共计 1 项;涉及部门:生产部,不符合项内容:现场有产品着地放置情况;责任部门对产生不符合项的原因进行了分析,并制订了纠正及纠正措施,加以实施,不合格已经关闭,本次审



核现场验证未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

内审基本满足标准要求。

受审核方在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行。按照策划于 2023 年 08 月 25 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、管理评审输入包括年度审核工作总结、产品安全目标统计及分析、纠正和预防措施、内部审核结果、供方管理情况、体系文件管理、确认验证等等，提供了管理评审报告及查管理评审改进建议，各部门人员对体系标准的理解还需要提升，计划聘请外部老师进行 1 次体系辅导，计划 2023 年底前完成，下次审核关注。现场与总经理交流，其基本熟悉管评流程，包括管评策划、管评输入内容、输出内容、改进项及其纠正措施情况等，现场交流建议后期持续关注管评工具的运用。

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

受审核方制定有《不合格品控制程序》、《关键限值偏离、OPRP 不符合、纠正和潜在不安全产品处置程序》。

原料验收主要来自合格供方，感官验证等方式进行控制，审核周期内采购过程中发生因质量不合格的退货情况，做退货处理，有基本的纠正。

在加工过程中，包括冷冻饮品生产加工过程的控制，按照作业指导书、HACCP 计划等要求进行落实，员工能力通过培训等方式进行提升，定期进行考核，设备设施等定期进行维护保养等，审核周期内生产过程中发生过质量不合格情况，包括外观等不满足过程控制准则要求的情况，主要通过生产过程方式进行管控，未发生食品安全特性不合格情况；也未发生 CCP 点偏离情况或重大食品安全事故情况，审核周期内运行基本稳定。

在销售过程中，在交付时进行确认，有问题及时给与解决，主要由市场部负责，审核周期内未发生不合格情况，未发生重大顾客投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《管理手册》10.2 条款进行了规定。现场查见保存并提供了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；其中 2023 年内审开具的 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。上一年度外审 QF 开具的不符合 2 项，已采取纠正措施，现场验证基本有效。现场与部门负责人交流，其表示审核周期内暂未发生重大体系不合格情况，也未发生监督检查不合格情况。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方审核期间未发生顾客投诉等情况，当地市场监督管理局来厂进行过产品抽样及现场检查，基本符合，未发生整改等情况。

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）：

受审核方确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力：公司占地面积约 13952.7 平方米，自有厂房，有房产证。公司位于浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号。冷冻饮品生产车间分为 1 号车间/2 号车间，其中冷冻饮品 2 号车间主要生产冰棍，主用 1 条生产线；1 号车间 4 条生产线，均可以使用。仓库配置：冷冻库 4 个，常温库 6 个（食品添加剂 1 个，包材库 2 个，原料库 3 个）；冷冻车辆 7 辆。

2) 提供有生产设备管理情况：主要生产设备有：切片线、速冻隧道、冰淇淋凝冻机、包装机、四排灌装线、18 排花色线、24 排线、全自动立式包装机等。提供了维护保养相关计划和记录证据。提供有特种设备台账，登录在账共 19 台/套特种设备，其中 2 台卧式蒸发器、1 台贮氨器已报废停用，提供了报废注销登



记备案证据。剩余 16 台特种设备在使用中，主要为立式低压循环贮液器、电梯、卧式蒸发器等，抽查卧式蒸发器（容 17 浙 GA00200(18)），提供了由金华市特种设备检验检测院 2023 年 8 月 31 日出具的编号为 RD23JD00181 的压力容器定期检验报告。结论为合格，下次检验时间为 2026 年 8 月 30 日。另查油分离器定期检验报告（备案号为容 2MS 浙 GA0792，检验报告有效期至 2024 年 11 月 1 日）；电梯（备案号为梯 11 浙 GA03238(20)，有效期至 2024 年 7 月），储气罐（2.0m³）（容 17 浙 GA0103(16)，2023 下次检验时间为 2026 年 6 月 15 日）；针对电梯维保，由金华亚奥电梯有限公司负责维修和保养，提供了每月的维保记录，查 2023.9.5《定期维护保养单》，没有发现不符合，基本符合。特种设备有进行日常点检管理，但未规范保留记录，已要求今后规范。

另外，生产部对特种设备涉及的安全阀、真空表等附件等建立了台账，管理较为清楚，抽查安全阀、编号 48999 的氨真空表等，管理基本规范。

受审核方配送车辆主要冷藏车，有浙 G67671、浙 G51757、浙 G29259 等，提供了《车辆卫生检查记录》，对车厢卫生、异味、杂物、虫害、外箱完好性，车厢温度等信息进行了记录。

3) 检测设备清单：

受审核方在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源以及《监视和测量设备控制程序》进行了要求。抽查“测量监控设备台账”，主要包括恒温干燥箱、分度吸管、温度计、电子天平、恒温培养箱、电子秤等，编制了计量校准计划，基本包括上述设备/仪器；对相关计量器具进行了校准，提供了校准报告。均在有效期内。

各项资源管理基本满足体系运行相关需求。

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《人力资源管理程序》、《岗位任职要求》；覆盖到公司各主要岗位，主要对工作经历、年限、专业等方面进行了规定要求。审核周期内公司生产部经理离职，品控部经理兼任，其他部门负责人未发生变化。提供了人员能力评价的证据，评价项目包括学历、经验、能力、资质方面内容，抽查对采购部经理叶 XX、生产部仓管王 XX、生产部服务中心周 XX 的评价，评价结论：合格。基本符合。

各岗位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。现阶段暂无招聘计划。

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了办公室、生产部、品控部等岗位人员，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，对小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

提供有《年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求、食品安全知识等方面，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。

持证上岗人员/特种作业人员管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经过培训合格后上岗，现场交流内审员包志婷，对内审流程等有一定的理解，但是深入程度还需要加强。

电工：任柯宇，证书编号 T511325198302211315，应复审日期：2024-06-20 前，在有效期内；

压力容器作业证（快开门式压力容器操作 R1），叶绍伟，证件编号：330721196003182414，有效期至 2023 年 8 月；

另查电梯安全管理员 A1，王国林、特种设备安全管理，王根彬，均在有效期内；

查健康证管理情况：每年进行 1 次体检，抽查健康证：生产部机修任柯宇（健康证编号：LP2023051700357，有效期至 2023-05-22），生产部操作工金旭丹（健康证编号：LP2023051700333，有效期至 2024-05-22），健康证在有效期内，另抽查生产部经理周祝波、品控部检验员徐飞的健康证，在有效期内。HACCP 小组成员李中仁、李霄娴、包志婷、叶丹飞的健康证因公司目前生产淡季，未及时办理，审核期间公司已提供健康证办理计划，下次审核关注。

3) 信息沟通：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，策划了《内外部沟通控制程序》，包括沟通方式、沟通内容等；内部沟通主要是与员工的沟通，对外主要包括与供方、与顾客/消费者、与监管部门、与认证机构等进行的沟通，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、现场监督检查等，审核期间内沟通基本顺畅，控制基本稳定。对外沟通主要由食品安全小组组长负责。

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》、《良好卫生规范》、《危害控制（HACCP）计划书》以及所要求的记录。

审核周期内对文件版本为 C/0，文件发布前由总经理批准。现场审核查见《受控文件清单》，包括综合管理手册、程序文件、良好卫生规范、原辅料检验规范等。记录了文件的名称、编号、版本及实施日期信息，控制基本合理。

查受控文件发放情况、公司手册修改管理，控制基本合理。

针对文审提出的问题，对危害控制（HACCP）计划书进行了修改，未保留修改过程文件化信息，现场沟通。建议后期按照程序文件的规定对文件进行修改管理。

识别的外来文件主要包括适用的法律法规、产品标准、检验标准，主要体现在法律法规清单中。抽查外来文件管理情况：提供了“法律法规清单”，记录了标准名称、标准编号信息，有编制人、审批人及日期。识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、《GB2715 食品安全国家标准 粮食》、《GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、《GBT6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》、《GB 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、《SB/T 10016-2008 冷冻饮品 冰棍》、《GB/T 31321-2014 冷冻饮品检验方法等。基本覆盖了公司冷冻饮品的生产所适用的法律法规及标准要求，抽查的法律法规或标准均在有效期内。

查记录管理情况：公司编制并实施了《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。提供了《记录清单》，基本覆盖各部门所需记录。现场抽查《车辆卫生检查记录》、《过敏原确认报告》、《厂房设施维护保养记录》等，记录填写基本规范，有人员签字等。记录管理基本有效。最终由办公室保存。

文件化信息的管理基本合理。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

(1) 基本信息

注册地址：浙江省金华市金东区澧浦镇工业区

办公地址：浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号

经营地址：浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号

(2) 认证范围

Q：冷冻饮品的生产

H：位于浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号浙江优百润食品有限公司生产车间冷冻饮品的生产

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，（浙江优百润食品有限公司）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 type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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

保持认证注册

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。

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，保持认证注册。

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。