

项目编号：1093-2021-H-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：浙江大姆山食品有限公司

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）： ——

报 告 日 期： 2023 年 10 月 24 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
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：肖新龙

组员：——



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	审核员	2023-N1HACCP-2232380	CI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	杨飞飞、宣启明（HACCP 副组长）、	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（**HACCP 体系**）认证后，进行第二次监督审核 ☐ 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 ☐ 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：——不适用

d) 相关的法律法规：包括食品安全法、GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB/T 25009-2010《蛋制品生产管理规范》、QB/T5334-2018《蛋制品》、GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及其制品通用安全要求》GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱等。

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：GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、Q/DMS0001S-2022《咸蛋制品》；

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10月23日 上午至2023年10月24日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年10月16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）：确保与实际食品生产许可证地址描述一致；变更后范围：

H：位于浙江省湖州市德清县阜溪街道回山路259号浙江大姆山食品有限公司生产车间的蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)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：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号

办公地址：浙江省湖州市德清县武康镇阜溪街道回山路 259 号

经营地址：浙江省湖州市德清县武康镇阜溪街道回山路 259 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 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：

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（4）项，涉及部门/条款:工程部 H3.3、品控部 H3.6、生产部 H3.7、行政办 H3.2。

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 11 月 23 日提交审核组长。

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 11 月 08 日前。

2) 下次审核时应重点关注：



目标管理、特种设备管理、人员管理、监视测量资源管理、产品标识和可追溯性、确认验证应用的深入程度、内审及管评的深入程度、HACCP 计划实施、人员能力管理方面

3) 本次审核发现的正面信息:

- 受审核方领导层总体比较重视体系管理工作, 并已将体系工作逐步日常化;
- 能够及时根据组织环境、架构、人员等变更而及时对体系重新进行评估;
- 现场质量和食品安全管理能够结合实际细化到各岗位, 并能扎实落到实处;
- 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、未发生重大顾客投诉等;

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 HACCP 体系标准运行和认证活动较为重视, 公司结合蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)的生产加工过程, 已经策划的体系文件, 包括《HACCP 手册》、《程序文件》、《蛋类及蛋制品 HACCP 计划》、《良好卫生规范》等, 审核周期内因公司地址发生变化, 对体系文件进行了重新评审, 审核之前也开展了文件审核, 基本符合。总体上体系文件规定未发生较大变化; 现场查核发现: 蛋类及蛋制品生产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、生产过程尤其现场管控、OPRP/CCP 点实施、供方管理等方面较为充分, 现场审核发现对体系更新的及时性基本尚可, 但对核心管理人员能力提升、内审及管理评审有效性、确认验证深入程度等方面还有较大的提升空间, 建议后期继续加强标准学习, 进一步结合企业实际情况提高体系运行的质量。经过现场审核, 受审核方所建立的自我发现问题、解决问题的改进机制比上一审核周期有一定的提升, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示: 目标管理、特种设备管理、人员管理、监视测量资源管理、确认验证的深入程度、演练预案评审、产品标识、法律法规更新和可追溯性等方面需要下一次审核关注。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜: 一一无

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

受审核方在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定, 并提供了《食品安全目标分解考核表》。公司建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。抽查公司总食品安全目标实现情况的评价, 及其测量方法是:

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况 (2022.09-2023.09)
食品安全事故发生次数 0;	按照规定属重大食物安全事故的, 统计发生次数	年度	0
出厂产品检验合格率 100%	已检合格批次/检验批次	年度	100%

管理总目标按照策划已实现, 并提供了各部门分解目标及完成情况, 基本符合。今后可进一步关注考核的原始数据的收集并做好分析。



2.2 重要审核点的监测及绩效

☐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)

一、组织内外部环境等基本情况

受审核方成立于 2013 年 05 月 08 日,位于浙江省湖州市德清县,公司许可项目:食品生产。认证范围内蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产。

组织按照《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 HACCP 体系,形成了《HACCP 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 HACCP 体系各过程的运行,并持续改进,确保其有效性。审核周期内体系文件版本进行了修改。现场审核:

1. 资质证书情况:现场确认食品生产许可证证书发生变化,已收集;
2. 生产场地发生变化:由原生产地址:浙江省湖州市德清县武康镇环城北路 39 号变更为:浙江省湖州市德清县阜溪街道回山路 259 号;对认证范围已经进行了调整。
3. 监督检查情况,现场交流总经理,审核期间未发生监督检查情况,于 2023 年 2 月德清市市场监督管理局来公司进行现场检查,颁发食品生产许可证。
4. 总经理表示审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大投诉等。
5. 体系文件更新情况:审核期间公司因生产地址发生变化,对体系文件进行了部分修改,开展了文审。暂未发生重大变化。
6. 上一次不符合项共 4 项,其中三项已整改有效,但产品标识问题仍存在不符合,已重新开具不符合报告。

基本合理。

二、管理体系范围、管理体系及其过程、食品安全方针、变更策划管理情况

现场确认:审核期间受审核方管理体系地址进行变更,但认证范围未发生变化,注册地址未发生变化;组织架构包括组织结构变更、部门职责变更等未发生重大变化;体系文件未发生较大变化;不涉及多场所、临时场所;外包过程:部分运输外包、虫害防治服务,按照采购管理进行控制。

审核周期内公司食品安全方针未发生变化。但在食品安全文化方面现场观察:公司工作氛围比较好,员工基本稳定,内部企业文化氛围比较一般,后续可进一步强化食品质量与安全等意识理念的宣传和建设。

三、资源(含人员、基础设备、监视和测量设备、工作环境、沟通、文件)管理情况

现场与副总经理交流公司提供为建立、实施、保持和持续改进 HACCP 体系所需的资源情况。公司厂房土地为租赁,提供有租赁合同,公司承包浙江富勤照明电器有限公司的 4 号楼 1-2 层,作为蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)的生产加工区域,租赁面积约 4100 平方米。行政办在 1 号楼,3 层,行政办面积约为:75 平方米。化验室在 4 号楼 1 层,约 30 平方米左右。生产加工车间在园区内 4 号楼 1-2 层,其中 1 层主要是分级/腌制区,含食用盐仓库 1 个;2 层:2 条生产线,1 条是咸蛋黄生产加工线、另一条是咸鸭蛋生产加工线。其中前段洗单间、敲蛋间 2 条生产线共用。后段咸蛋生产加工涉及区域为真空车间、蒸煮间、外包区(按照区域有产品外包、成品及包材存放);咸蛋黄生产加工涉及区域:敲蛋间、蛋黄车间、冷冻库储存区;内包材库 1 个;冷冻库 2 个(其中 1 个在 1 楼存放在蛋清使用);配置基本可以满足咸蛋、咸蛋黄的生产加工需要。提供有厂区平面图,周边环境图、人流物流图等,已经重新绘制,并已现场重新确认,基本一致。

提供了生产设备台账清单,罗列了包括鲜蛋分级机、全自动敲蛋机、拉伸膜自动真空机、自动洗蛋机、蛋黄烘干机、金属检测机、喷码机、杀菌锅、腌制釜、叉车等。基本满足蛋制品生产需求。提供了 2022 年和 2023 年生产设备维护保养计划及记录。提供了《设备维修记录》、《设备日常点检、保养记录表》等,



基础设施和设备管理基本符合。

认证范围覆盖的特种设备：生产楼有 1 部电梯，园区负责管理；公司自有特种设备 5 台，3 台杀菌锅，2 部叉车（其中 1 部已在湖州市特种设备管理平台报停用，目前在办理报废处理手续）。查特种设备管理情况时，发现以下不符合并开具报告：

1) 抽杀菌锅使用的安全阀，报告编号为 AJL202305152 安全阀（型号：A27W-16T）、报告编号为 AJL202305153（型号：A27T-10Q）的安全阀的校验报告，单位地址均写为：浙江省德清县阜溪街道凯旋路 178 号，与实际生产地址（浙江省湖州市德清县阜溪街道回山路 259 号）不一致；

2) 现场在用杀菌锅，设备代码：217037F40201900022，单位内编号 R2019-0022，提供有“特种设备使用标志”及“特种设备使用登记证”，记录的设备代码及单位内编号与现场在用杀菌锅标识的一致；但抽查发现此台杀菌锅的检验报告编号为 RRQ202303455，下次定期检验日期：2026 年 5 月，报告中明确的使用登记证编号“容 17 浙 EA0178(19)”，与“特种设备使用登记证”及“特种设备使用标志”中的编号“容 17 浙 EA01084(23)”，不一致。

受审核方的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《2023 年器具台账清单》，包括恒温干燥箱、恒温培养箱、水分快速测定仪、温湿度计、砝码、电子温度计、双金属温度计、压力表、电子秤、砝码、比重计等各类检验检测监测仪器，基本满足蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）的检测要求，抽查校检情况，基本符合。查冷冻库时发现：冷冻（CCP2）过程监控所用的温度显示装置，没有提供校检证据，开具不符合要求整改。

查人员能力管理情况：查见有岗位任职要求，基本覆盖各岗位，审核期间公司部门及岗位设置未发生变化。提供了《员工能力考评表》，考评项目包括 学历、培训、工作经验、技能。抽查对行政办主任、生产操作工、质检部负责人等能力考评情况，结果合格。组织对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。对食品安全小组组成及能力情况进行确认，基本符合要求。

查培训过程管理情况：提供有“2022 和 2023 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、法律法规、岗位职责权限、管理制度等方面，策划基本充分；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问/答卷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的能力，但后续还会增加对人员意识的培训。

该组织涉及检验员、内审员、叉车工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，提供了叉车工马 XX 的资格证书，基本符合；但查核杀菌锅操作人员资质情况：发现现场杀菌锅操作工杨李土，未提供持证上岗证。开具不符合要求整改。

询问审核周期内人员招聘情况：审核期间目前时公司生产及销售淡季，公司体系覆盖人数/总人数由原来 41 人变更为 48 人，目前暂无人员招聘计划，待搬回原厂后根据生产及销售订单情况再定，下次审核关注，暂不涉及外部专家。提供了人员花名册、员工健康证档案，随机抽取：生产部熊 XX、小组组长宣 XX、生产部张 XX，均在有效期内。

受审核方明确了内外部沟通的方式、对象、沟通内容等，对内沟通主要由行政办负责，对外主要由小组组长负责。近一年以来未出现因沟通不良导致的问题。食品安全小组组长不定期对公司现场进行安全性检查。

组织因在 2023 年年初进行搬厂，HACCP 小组针对变更情况，于 2023 年 3 月 1 日重新策划了《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》等体系文件，其他作业指导文件、检验规程以及所要求的记录等。

现场查核体系文件在发布前重新由 HACCP 小组副组长审核，总经理批准，版本信息调整为 A/2、受控状态标识等管理。现场抽查 HACCP 计划、HACCP 管理手册，有受控章状态标识。

提供有 2023 年的《文件发放回收登记表》，控制基本合理。

查外来文件管理情况：提供《外来法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如 GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB/T 25009-2010《蛋制品生产管理规范》、QB/T5334-2018《蛋制品》、GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及其制品通用安全要求》GB/T 6543-2008 运



输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱等,在有效期内。但所收集的 GB 5749-2006、GB2762-2017、GB2763-2021,未更新,已要求改进。

上述资源配置及管理基本合理。

四、安全产品实现的策划、良好卫生规范的策划及HACCP计划的策划管理

受审核方按照体系文件的要求,策划并实施了《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、操作规程等过程准则,各部门按照准则实施。

良好卫生规范编制依据: GB/T25009 《蛋制品生产管理规范》、GB27710 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》;内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、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、返工、运输储存、来访者、培训等。与公司蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)的生产运行基本相适应,基本符合标准对策划的要求。

查 HACCP 计划的策划情况,抽查食品安全小组组成情况,包括了品控部、行政办、生产部、工程部、供销部等人员,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,对小组成员能力进行了管理,基本符合。

现场与组织交流,目前公司生产的主要为蛋类及蛋制品:

产品主要工艺流程为:

咸蛋黄生产工艺流程:原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→打蛋→干燥→分拣/装袋→金属检测→入库冷冻→包装;

咸蛋生产工艺流程:原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→真空包装→高温杀菌→自然摊凉→包装入库;

涉及生产部的 CCP 点有:

CCP1 高温杀菌(咸鸭蛋):CL 值为 120-130℃,杀菌时间:20-120min(产品不同,根据操作规程进行控制);

CCP2 冷冻(咸蛋黄):冷库温度≤-18℃;

CCP3 金属探测(咸蛋黄):SUSΦ2.5mm, FeΦ1.5mm, CUΦ2.0mm 不得通过。

现场观察:生产工艺流程与实际基本一致,流程图已注明关键控制环节,基本与实际一致。

另外,根据组织实际策划致敏原管理、食品防护等措施的策划基本能满足蛋类及其制品的食品安全管理。

五、外部提供的过程、产品及服务的控制管理情况:

公司在《HACCP 管理手册》对采购管理、食品欺诈进行了规定,策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》、《预防和消除食品欺诈控制程序》。

提供《合格供方名录》,15 家供方:覆盖鸭蛋、大豆油、包装膜、外纸箱、物流运输方等,基本覆盖认证范围产品类别。抽查鸭蛋的供方徐 XX、抽查复合膜袋的供方海宁卡洛包装材料有限公司、物流运输外包方:顺丰运输(南京)有限公司、虫害消杀的外包方:杭州百灵鸟环保科技有限公司等均按规定进行了管理,基本符合要求。其中虫害消杀外包管理中提供用药药剂检测报告:8%高氯残杀威悬浮剂,报告为 2022 年度检测,现场交流目前还在使用此批次药物,下次审核继续关注。

采购管理情况:采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通,供方送货到公司,质检部负责验收。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。

外部提供产品和服务管理基本符合标准要求。

六、良好卫生规范、致敏、欺诈、食品防护、可追溯性、HACCP计划实施管理情况

良好卫生规范实施情况:

生产车间:车间配置有更衣室,墙面基本整洁,换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全。车间布局基本合理。与所提供的平面图基本一致。

包装材料主要为内包装膜、内包装袋,为食品级,采购来自合格供方。现场抽查成品标签标识发现生



产地址为：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号，与实际生产地址不一致，开具不符合项要求整改。

现场观察及交流，使用前，通过紫外线杀菌消毒后进入内包间使用。

清洁消毒管理：组织策划了蛋制品加工过程中人员、环境、设备、工器具等清洁消毒规定。提供有《生产设备及包干区域清洗消毒记录表》（包括鲜蛋分级机、洗蛋机、自动真空包装机相关区域等）、《生产车间及设备清洗消毒记录》、《自动臭氧机消毒记录》、《紫外线灯开启关闭记录》，每日运行结束后进行消毒。抽查 2023.1.16、2023.9.4 等 8 批次消毒管理情况，能够结合各责任区域进行分解落实，有效性较好。

虫鼠害防治：组织在车间外围设置有捕鼠站，车间外围和车间内均有灭蝇灯；窗户配备有纱窗，仓库配备有防鼠设施。车间和仓库未发现有鼠迹。提供了《灭蝇灯清理记录》，目前防控措施基本有效。

组织所涉及的废弃物主要为生产废水、包装物、蛋清。生产过程产生的废水，主要排放至污水处理池；含盐废水沉淀加温，后稀释排放至城市管网；废气包装物做废品处理。废弃物蛋清可进一步规范管理，销售下游需要厂家。

员工健康及培训管理情况见行政办审核记录。现场观察人员更衣室等卫生设施完好，每日进行检查，提供了 2022.10-2023.10《每日卫生监控记录》，管理基本规范。现场观察，现场员工佩戴工帽、穿工服、口罩，穿戴基本规范。现场交流包装负责人熊 XX 等现场作业人员，基本熟悉岗位操作要求，责任意识等较强。外来人员身体的健康管理基本规范。

水质管理：组织使用城市管网用水，生产用水主要清洗蛋外表面为主，已委托第三方进行检测，每年进行一次，外检报告见收集材料。

化学品管理：提供了《化学品清单》，主要为消毒剂，清洗剂，化学试剂等；查 84 消毒液、润滑油、等，现场有进行简单标识，基本符合。

查看工服管理，一般由员工自行清洗，再通过紫外线灯进行杀菌，提供了审核周期内《紫外线灯开启关闭记录》，基本符合。

产品和污染防治：建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。微生物防控方面主要通过良好卫生规范等进行清洁消毒，咸鸭蛋产品包装完毕后通过灭菌等 CCP 点进行控制。化学危害，主要是源头管控，涉及的少量清洗消毒用品，按需领用，有指定位置存放。通过清洁消毒等方式进行生物危害防控。

巡查检查：提供了 2022.10-2023.10 的《大妈山真空车间（高压灭菌单元、洗蛋单元）日检查记录表》、《大妈山真空车间（高压灭菌单元、洗蛋单元）定期保洁记录表》，内容较为详实，记录每日完成，较为有效。

致敏物质管理：产品本身属于致敏物质。在产品标签上进行了标识。HACCP 小组组织于 2023.3.10 开展了致敏物质管理的确认，体现在《过敏原控制确认报告》中，于 2023.8.15 开展了致敏物质管理的验证工作，明确了验证结果：措施基本合理。

食品欺诈：审核周期内采购产品来自合格供方，未发生以次充好等食品欺诈事件。HACCP 小组于 2023 年 3 月 10 日开展食品欺诈预防计划确认，于 2023 年 8 月 16 日开展食品欺诈预防计划验证工作。控制基本合理。

食品防护按照策划开展运行，审核期间未发生人为蓄意污染等情况，于 2023 年 3 月 10 日开展了防护计划确认，2023 年 8 月 16 日开展了食品防护计划验证。明确了确认验证结论。

查其他良好卫生规范执行情况，基本符合。

公司产品在生产过程中前段控制一致，包括验收、鲜蛋分选、腌制以及成熟度检查，目前是生产淡季，现场审核期间未进行腌制等活动，但有已腌制蛋在腌制池中，抽查对盐度、温度管控控制基本合理。目前处于产品的后半段生产，如咸蛋主要在进行清洗、质量分选、真空包装、高温杀菌等环节；咸蛋黄产品主要在进行分拣/装袋、金属探测、入库冷冻等活动。

按照追溯思路抽查 2023 年 10 月 24 日批次咸蛋黄，2023 年 10 月 24 日批次咸蛋的生产过程管控：

——查见生产任务单：2023-10-24 工作任务单，明确了当天生产咸蛋黄、咸蛋等信息。

——现场加工使用的咸蛋黄原料未已加工半成品，库存信息为（采购咸蛋批号 20231002，腌制日期：2023 年 10 月 3 日，敲蛋日期：2023 年 10 月 21 日）；

——现场观察咸蛋黄生产过程，以动态方式进行管控，主要涉及再次质选、重量分级等控制。在动态进行咸蛋黄的分选及重量分级，蛋黄按照单个克重分为 8-10g 等规格，分级机会根据重量进行自动分选至相应的重量存放框中。现场询问小组组长、生产副厂长、品控部经理均表示对分级机重量通过比对方式进行



控制, 定期进行, 但未保留记录, 现场沟通, 要求今后改进。

——对分级后的蛋黄再进行人工分选后包装, 再次分级过程主要监控: 是否有异物、蛋壳、破碎蛋黄黏连等情况; 主要通过感官控制, 现场询问员工基本熟悉岗位操作要求。

——CCP3 金探过程: 现场测试 SUS、Fe、CU, 金属探测仪灵敏度良好。现场负责人熟悉金探仪操作。提供有《蛋黄金属检测记录》, 抽查 2023-10-10/2023-10-01 等 15 个批次的金探控制记录, 控制方式基本相同。

——CCP2 冷冻: 现场观察冷冻库温度为-18℃, 产品还在生产中, 未入库。

现场观察咸蛋生产过程:

使用腌制蛋为 2023 年 10 月 2 日批次, 生产现场动态过程进行管控, 现场观察咸蛋生产过程, 生产人员主要通过感官方式验证清洗干燥后咸鸭蛋的外是否干净、是否有破袋等情况, 通过真空包装机进行单个蛋的包装同时喷生产日期。对包装喷码后产品装框存放, 达到一锅灭菌数量后开展灭菌过程: 现场观察杀菌过程温度为 124.7℃, 时间: 55min, 符合 CCP1 的 CL 值要求, 操作人员李**, 现场交流基本熟悉如何操作杀菌锅、杀菌温度控制, 但是对 CCP 点的理解程度有待提高。

杀菌后冷却再包装。

当天现场运行控制情况:

1) 提供有《杀菌、消毒记录》, 杀菌对象为内包(内包材库), 紫外线消毒方式, 消毒时间: 2023-10-24, 消毒时间: 7: 30-8:00;

2) 当天还在进行生产, 还未对生产车间及设备进行清洗等管理; 现场观察环境卫生较去年有所改善;

3) 观察食品防护情况: 在生产现场动态管控过程中, 产品基本离地存放, 成品有包装防护、落地产品有薄膜等防护, 可以实现产品批次的基本追溯, 现场有基本的防护管理;

4) 进入生产车间有外来人员登记管理;

现场随机抽取真空车间灭蝇灯、蛋黄分级车间灭蝇灯, 蚊蝇数量较少, 现场未见飞蝇等情况。

蛋类和蛋制品生产加工基本符合。

七、产品放行管理

受审核方主要生产蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)等, 产品原料为鸭蛋为主, 辅料为精制盐等, 包材主要为各类复合膜、纸箱等。策划编制了《复合膜质量验收标准》、《食盐质量标准》、《新鲜蛋验收标准及其质量鉴定方法》、《鸭蛋质量标准》、《纸箱质量标准》、《生产作业指导书》、《危害控制计划》、Q/DMS0001S-2022《咸蛋制品》、《食品车间环境、食品接触面微生物控制计划》等, 对进货、过程和成品放行进行管理; 审核周期内规范内容没有发生修改。

原料验收的进厂验收情况(按生产部追溯):

按照追溯产品批次 20230904 咸鸭蛋, 涉及的原料(鲜鸭蛋)进货时间为 20230802, 进货数量 1053 筐, 抽检 10 筐, 验收项目包括感官、重量 27.8 斤/筐(标称为 28 斤)、破蛋数量 1.4 斤, 破蛋比例 0.50%; 综合判定“合格, 可以使用”, 验收人为杨飞飞, 审核人为宣启明。涉及的食品批次为 2023.8.29、拉伸膜(通用阻隔膜)为 2023.07.26 批次, 进货验收控制, 控制方式基本相同。另外抽查纸箱, 有批次以及验收记录, 基本符合。

车间通过自查以及巡查的方式进行。

现场抽查 2023 年 9 月 4 日咸蛋黄《出厂检验报告》, 检验标准为 Q/DMS0001S-2022《咸蛋制品》, 检验项目包括标签、色泽、组织形态、气滋味、杂质、净含量(1204.5g), 检验结果基本符合企业标准。

现场抽查 2023 年 9 月 4 日咸鸭蛋《出厂检验报告》, 检验标准 Q/DMS0001S-2022《咸蛋制品》, 检验项目包括色泽、组织形态、气滋味、杂质、净含量(72.2g, 标称为 70g), 菌落总数为<10(标准 n=5, c=2, m=10000, M=100000), 结论为合格; 大肠菌群为<10(n=5, c=2, m=10, M=100), 单项结论为合格, 检验结论: 经检验, 产品合格, 准予出厂。检验员为杨飞飞, 审批为宣启明, 时间为 2023 年 9 月 6 日。另外提供了该批咸蛋黄与咸鸭蛋的检验原始记录, 基本符合要求。

另外, 追溯 2022.10.12 咸蛋黄、2022.12.03 咸鸭蛋、2023.06.02 咸鸭蛋、2023.09.05 咸蛋黄等批次蛋制品的进货、过程和成品检验, 基本与上述相同。基本有效。

八、可追溯性、撤回召回、应急准备和响应的管理情况



受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.7 条款对标识和可追溯性进行了规定, 3.9 条款对撤回/召回进行了规定, 并策划了《产品撤回/召回控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》。在审核周期内没有发生需要召回或撤回的情况, 组织在 2023 年 10 月 3 日开展了模拟召回/追溯演练计划。

产品模拟召回实施日期为 2023 年 10 月 3 日, 提供撤回/召回演练过程记录, 提供了《模拟召回/追溯演练计划》, 模拟批次及信息: 2023-09-29 生产批号为 20230929 的咸蛋黄发给恒华公司的 200 包 A 级咸蛋黄中误发了 100 包 B 级咸蛋黄, B 级咸蛋黄透心度不够。现场查见《产品召回应急演练报告》、《模拟召回/追溯及事故处理演练记录》、《产品召回计划执行指令(演练)》、《产品召回通知(函)》、产品召回步骤和期限一览表(演练)、《13g 咸蛋黄召回记录表》、《召回产品处理记录表》、《新鲜鸭蛋原料验收记录》、《洗蛋生产过程记录》等召回及追溯演练凭证, 控制流程等基本合理, 但策划的召回演练模拟内容不够充分, 现场作为改进建议项提出。下次审核关注。

受审核方于 2023. 9. 11 开展了消防演练, 提供了演练证据, 对演练过程进行了分析, 但未对演练预案进行评审。现场作为改进建议项提出。

九、食品安全管理(HACCP)体系确认、验证管理

受审核方在《HACCP 管理手册》中 4.4 条款规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式等。在《HACCP 管理手册》中 4.5 条款规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动, 并策划了《验证活动策划、实施和评价程序》。

食品安全小组已开展了对良好卫生规范、HACCP 计划等控制措施的确认工作。现场查见:

——现场查见《HACCP 计划确认记录》, 确认人员: 宣启明、马飞杰等 HACCP 小组成员, 确认时间: 2023-03-15, 确认项目包括实施危害分析的预备步骤、危害分析、CL 值确定、纠偏措施等方面, 确认结论: HACCP 计划能使响应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——HACCP 小组于 2023-03-01 开展了对工艺流程的确认, 确认结果: 基本合理, 保持原生产工艺。

审核周期内, 开展的验证活动包括:

——日常在运行过程中, 各部门按照策划的要求开展运行过程, 各部门负责人及相关人员等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 CCP 点纠偏情况;

——建立了《监视和测量控制程序》, 每年对计量器具进行校准, 以确保计量器具的准确性;

——产品安全性验证的控制, 每年委托第三方进行, 包括蛋制品、生产用水;

咸鸭蛋检测报告编号: 202314162, 检测项目包括总汞、铅、镉、六六六、滴滴涕、四环素、金霉素、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、苏丹红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等 21 项指标符合 Q/DMS0001S-20022 标准的要求, 报告日期: 2023-02-17, 检测单位: 耐斯检测技术服务有限公司。

咸蛋黄检测报告编号: JX-GB-8125-001, 检测项目包括水分、氯化物、蛋白质、脂肪、透心度、酸价、过氧化值等指标, 但对水分、氯化物、脂肪、透心度等指标没有进行评判, 现场沟通。

生产用水检测报告编号: 2023-H-3315, 检测项目包括总大肠菌群、砷、铅、溴酸盐等共 37 项。检测项目符合 GB5749-2022 标准的要求, 报告日期: 2023-09-28, 检测单位: 上海必诺检测技术服务有限公司。

公司策划了《良好卫生规范》, 规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理, 以确保满足蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产过程管控, 审核周期内开展了对环境、接触面等微生物验证情况, 基本合理。

现场查见 HACCP 小组开展了良好卫生规范验证、HACCP 计划验证, 同时于 2023 年 9 月 26 日开展了验证活动结果分析工作。控制基本合理。

上述的确认验证管理基本合理。

十、持续改进

受审核方领导层通过确保公司食品安全方针的建立, 为食品安全目标提供了框架; 日常公司运行过程中通过食品安全目标分解与考核, 明确了公司 HACCP 体系的改进方向。通过目标管理、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 HACCP 体系运行的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行: 公司定期评审顾客的需求及信息, 监视监管部门的要求必要时及时给予落实; 合规义务实施情况; 管理方针、管理目标现状及实施完成状况; 内部审核结果; 监视和测量结果;



HACCP 体系确认验证结果：致敏管理；管理评审；顾客投诉处理等，现场交流小组组长审核周期内发生过生产过程中的质量不合格情况，暂未发生食品安全不符合情况。

现场抽查受审核方保存并提供了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的证据；2023 年度内审开具的 2 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，抽查整改原因分析不到位，现场已做沟通，作为改进建议。管评输出的 3 个改进项在实施中，1 个已整改完毕，2 个在实施中，下次审核关注。2022 年管评输出改进项，现场验证已采取纠正和纠正措施，控制基本合理，有效性可持续关注。2022 年外审开具的 3 个整改项，本次验证采取的纠正和纠正措施基本有效。

原辅料进货验收、过程产品的检验、产品放行过程主要由品控部负责，品控部负责人表示审核周期内控制较稳定，生产过程中有质量不合格情况，不影响食品安全特性，暂未发现潜在不安全产品情况。

蛋制品生产过程控制主要由生产部负责，生产加工过程中的按照工艺规程、HACCP 计划、良好卫生规范等进行生产，审核周期内未见到明显异常，暂未发现 CCP 点偏离或潜在不安全产品情况。

原辅料、包装材料等采购过程、顾客投诉处理、顾客需求沟通主要由供销部负责，日常运行过程中，从合格供方采购，未发生采购不合格品情况，发生 1 次顾客投诉，已采取措施确保顾客接收，未发生重大质量和食品安全事故。

现场交流小组组长，公司目前对不符合及纠正措施整改闭环管理有一定的概念。基本具备自我改进的体制，但在系统性、深入程度及规范性方面有待提高。

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

受审核方在《管理手册》中 5.3 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。现场查见《2023 年度内部审核计划》，计划中内容基本合理。

查内审组能力情况，有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场交流内审组成员杨飞飞，基本熟悉内审流程，可以表述清楚，知晓内审不符合项及整改情况，能力提升可持续关注。

现场抽查《内审日程计划表》，策划部门及条款基本覆盖 HACCP 体系标准条款要求，计划安排未见内审员审核自己部门。抽内审日程安排，如生产部内审检查条款计划与职责基本一致；

现场抽查《内审检查表》：抽工程部内审检查表，内审检查覆盖了内审计划条款，记录填写基本规范、清晰，另抽查生产部内审检查表实施情况，控制基本相同，未发现内审员审核自己部门情况，内审发现 2 个不符合，在生产部。不符合项内容：（1）生产部蛋黄车间分级机称重有偏差。（2）生产部外包间的咸鸭蛋内包装上有日期喷印不够清晰的情况，涉及条款为 H3.3，但内审员对内审问题的判定不够准备，现场做为改进建议项提出，对于内审不符合项责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正和纠正措施，加以实施，经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核现场验证未再次发生。抽查对不符合的原因分析，不够到位及彻底，现场作为改进建议项提出。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结：公司危害分析与关键点体系运行正常，基本符合 HACCP 体系的要求，可以迎接外部认证审核。

受审核方在《管理手册》5.4 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。

2023 年 10 月 4 日开展管评通知及管评计划，于 2023 年 10 月 4 日开展管理评审，总经理马武强批准。现场查核组织提供了 2023 年 10 月 4 日开展管理评审实施证据，包括会议签到表等。

查管理评审输入情况：提供有各部门体系运行总结，抽查输入内容覆盖有管理方针、管理目标、资源配置、体系要素验证情况、过程业绩及产品符合情况、搬厂之后的验证等方面，基本覆盖管理要求输入内容。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的，参加人员、评审时间，并对管评结果进行了简述，简述内容报告 HACCP 体系策划、方针及目标指标的评审、内部审核结果的评审、纠正预防及改进评审、资源需求评审、影响体系变更方面评审等方面，对管评进行了总结并明确了体系改进建议。抽查管评总结论：a) 公司的食品安全方针是适宜的。b) 公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

查《管理评审需改进项目》：改进项：1) 对标准理解不够，对 HACCP 体系文件掌握不够清楚，严格进行贯标；计划由行政办 2023 年 10 月底前完成。2) 采购、生产、检验等过程的记录不够规范，无法实现



追溯,影响体系有效性;3)仓库现场比较混乱,部分呆滞物品影响库存。2)/3)项管评改进项计划2023年下次审核关注改进完成情况。本次管评输出与去年基本一致,现场交流副总表示上述改进项为公司的薄弱项,需要一直持续给予关注。

现场与总经理交流管理评审控制情况,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,但管评的深入程度方面需持续关注。

受审核方内审、管评控制基本合理,但深入程度需要提升。

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:

受审核方制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》,对不合格品及纠正措施进行了规定。

在审核周期内,共发生了两批次不合格品,均为生产过程中质量方面不合格,提供了《不合格品处置记录单》,抽查2023年4月2日,产品名称咸鸭蛋,生产批次为20230402,规格为60g,不合格品数量为328枚,来源为真空内包间,不合格事实为“在真空内包间巡检时发现生产批次为20230402”的咸鸭蛋中有破壳蛋,经排查共计128枚,随机进行了隔离存放,并在半成品破壳蛋区域做了红色不合格品标识及上报责任部门主管。检验员杨飞飞,日期2023.4.2。原因主要为从在生产过程中磕破导致的。执行的纠正预防措施:不合格品隔离存放,做好标识,及时返工处理。蛋是易碎品,各环节人员应轻拿轻放,减少破损,原因分析和纠正措施由责任部门主管熊永先进行,由质量负责人宣启明进行审批。处理方式为返工。处置的结果为及时敲蛋,做蛋黄用。由质量负责人签字确认。最终由总经理马武强进行审批。另外,抽查2023.9.3咸蛋黄不合格处理情况,不合格和纠正措施处理等基本符合。

成品每批均经过品控部抽检合格才能出厂,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:

审核期间,受审核方提供了相关的内审和管理评审所需采取纠正和纠正措施证据;2023年度内审开具的2项不符合报告,已进行原因分析,采取了纠正和纠正措施,抽查整改原因分析不到位,现场已做沟通,后期持续关注纠正及纠正措施能力情况。管评输出的3个改进项在实施中,下次审核关注。2022年3个管评输出改进项,现场验证已采取纠正和纠正措施,控制基本合理。2022年外审开具的不符合项,本次验证采取的纠正和纠正措施基本有效,但产品标识方面有不符合的已重新开具不符合报告

经过现场查核,受审核方在生产过程中采取纠正和纠正措施的能力基本具备,在体系方面需要采取纠正、纠正措施,举一反三的能力还有提升空间。

3) 投诉的接受和处理情况:

审核周期内投诉主要由供销部负责及处理,有发生一次顾客投诉,并已进行了处理,基本符合要求。未发生重大的质量或安全事故。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:搬迁新厂,已在报告中描述。

2) 组织机构:——无

3) 管理体系:——无

4) 资源配置:——无。



- 5) 产品及其主要过程:——无
- 6) 法律法规及产品、检验标准:——无
- 7) 外部环境:——无
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):地址变化, 已经描述
- 9) 联系方式:——无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核中不符合项: 4 项, 本次审核验证整改基本有效, 其中涉及产品包装标识问题已重新开具不符合。

五、认证证书及标志的使用

认证证书及标志主要用于公司宣传、顾客需要时提供。未发现有违规使用情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☐ 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》

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, 浙江大姆山食品有限公司 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

推荐意见: ☐ 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

☐ 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, 保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围

☐ 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: 肖新龙



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。