

项目编号: 30685-2023-FH

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称: 南京佐景电子商务有限公司

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 11 月 30 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
 - ☒ 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：任泽华



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
1	肖新龙	组长	F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F:E
			H:审核员	2023-N1HACCP-2232380	H:E
2	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	张西然、王小静(小组组长)、陆秀龙	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食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证申请,通过检查受审核方的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,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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食(饮)具消毒卫生标准》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》等



e) 适用的 ☐ 产品(服务)质量、☐ 环境、☐ 职业健康安全及所适用的 ☒ 食品安全标准:《GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》;

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11月29日 上午至2023年11月30日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年5月4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):【文字书写错误,确保与公司经营地址描述一致,】

F: 江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂的餐饮管理服务(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: 南京市溧水区石湫街道影视大道9号

办公地址: 江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处

经营地址: 江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处

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): ——不涉及

1.5.4 一阶段审核情况(适用时)(不适用)

于 年 月 日- 年 月 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(0)项,轻微不符合项(1)项,涉及部门/条款:餐饮服务部 F8.2.4/H3.3

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: 开具不符合后 30 天内提交审核组长。



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 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

前提方案/良好卫生规范的实施情况、内审及管理评审的深入应用方面、确认/验证的有效性方面、人员能力提升方面、标识管理方面、监视和测量资源管理方面。

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》标准要求策划公司食品安全管理体系并运行多年，具有较好的持续性。

——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；队伍稳定，具有较强的延续性。

——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，监管部门来公司进行监督抽查，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。公司在餐饮管理服务（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。

——公司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，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程，于 2023 年 8 月 1 日换版后实施，包括《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。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: 餐饮现场管理以动态管理为主，人员状态可变性较强，建议及时关注。

前提方案/良好卫生规范的实施情况、内审及管理评审的深入应用方面、确认/验证的有效性方面、人员能力提升方面、标识管理方面、前提方案/良好卫生规范的实施情况、内审及管理评审的深入应用方面、确认/验证的有效性方面、人员能力提升方面、标识管理方面、监视和测量资源管理方面，还有较大提升空间，需要持续关注。



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：2018 年 7 月 2 日 体系实施时间：2023 年 8 月 1 日（换版）
- 2) 法律地位证明文件有：营业执照（91320117MA1WTAOF6Y）、经营许可证（JY33201240098483）均在有效期。

- 3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：不涉及

- 4) 范围内产品/服务及流程：

餐饮服务（热食类食品制售）加工过程流程：

菜肴、羹汤基本流程：

原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——上桌——服务

主食基本流程：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——上桌

面食面点基本流程：

原料验收——配料——和面——醒发——成型——蒸煮——装盘/分餐——上桌——服务

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒——备用

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

组织食品安全管理体系/HACCP 体系已运行多年，受审核方于 2023 年 8 月 1 日，依据 ISO22000:2018、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，换版为 C/0。企业从事资质范围内的热食类食品制售活动，主要服务客户为石湫街道办事处人员。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、合规义务管理情况：

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、相关方需求和期望，识别应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施。查 2023.8.15 编制的《组织内外部环境要素识别表》中，内部因素：企业文化，公司秉承精益求精品质的理念，致力于餐饮服务等。外部因素：竞争力：餐饮行业经营多年，具备丰富的经验，参与投标等，提升市场占有率。审核周期内没有发生变化。提供《适用法律法规、标准清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、食品经营许可证管理办法、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《DBS32/003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》、《GB 1354-2018 大米》等。提供《内外部环境/相关方及风险与机遇识别、评价、对策表》，编制：谢欢欢，审核：王小静，批准：宋文豪，日期：2023 年 8 月 15 日。内容基本涵盖体系运行各个过程，并明确了相应的应对措施。基本符合企业实际。

2) 管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO22000:2018、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、前提方案/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。

外包过程：产品第三方检测，计量器具第三方校准

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 8 月 01 布了经总经理批准的管理方针：

“保障食品安全，控制食品危害；完善管理标准，提供放心餐饮。”（没有变更，继续适用）

管理方针包含在管理手册中。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餐饮服务（热食类食品制售）过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、综合部、营销部、餐饮服务部等，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，基本合理审核周期内未发生职责分工未发生变化。

5) 目标的实施和考核情况

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《目标、指标考核一览表（2023.01-2023.9）》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：公司管理目标，按照年度进行考核

- 1) 食品安全事故发生率为零。——2022 年度考核结果为 0；2023 年 1-9 月没有发生；
- 2) 严格过程控制，确保每个 CCP 的偏离次数每年不超过 3 次。——2022 年度考核结果为 0；2023 年 1-9 月没有发生；
- 3) 顾客满意度不低于 80%，每年提升 2%。——2022 年度考核结果 96%；2023 年 1-9 月为 96%

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别/获取及合规义务管理情况

提供《适用法律法规、标准清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、食品经营许可管理办法、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《DBS32/003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》、《GB 1354-2018 大米》等。

合规义务的评价主要体现在内审中。现场交流暂未发生违规处罚事件。

7) 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：以餐饮服务（热食类食品制售）为准，为过程建立了危害控制计划、作业文件、验收要求、前提方案/良好卫生规范等，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：外包过程识别为产品第三方检测，计量器具第三方校准。

危害控制计划/HACCP 计划的策划情况：

餐饮服务（热食类食品制售）加工过程流程：

菜肴、羹汤基本流程：

原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——上桌——服务

主食基本流程：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——上桌

面食面点基本流程：

原料验收——配料——和面——醒发——成型——蒸煮——装盘/分餐——上桌——服务

餐具清洗消毒：



餐具——回收——清洗——消毒——备用

经过对餐饮服务（热食类食品制售）加工过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：——《危害控制计划》，没有发生重大变化。

关键控制点	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
CCP1 面点配料	化学危害：添加剂超标	复配膨松剂（双效泡打粉） $\leq 12.5\text{g/kg}$ 【占面粉干基比】	操作人员每次称量使用量	使用过量后增加面粉量或废弃	添加剂使用记录
CCP2：菜品热加工过程	生物危害：致病微生物残存	烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	厨师长每锅感官观察，菜品中心温度测量	重新加热延长时间	《菜肴温度记录表》
CCP3：工器具消毒	生物危害：致病微生物残存	冷消毒：200ppm84 消毒液，浸泡 20 分钟消毒； 热消毒：消毒温度 100°C 、消毒时间 15 分钟以上	消毒人员每次监控：消毒液浓度/时间或消毒温度/时间	调整消毒浓度、温度、时间，确认偏离产品，隔离待评估	《餐器具消毒记录表》

上述策划基本合理。

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

采购过程控制：

对合格供方的筛选及评定，由甲方石湫街道办事处负责，在确定的合格供方后，营销部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。询问张总，目前各类物资供方实际主要为：南京强强食品有限公司，没有发生变更。

厨余垃圾清运、油烟机清洗、虫害防治由甲方石湫街道办事处负责管理。组织仅需要按照规定做好信息告知或报备；厨余垃圾等按要求存放到相应的场所即可。

询问部门负责人张总，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甲方指定单位，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。

公司使用的食品添加剂为复配膨松剂（双效泡打粉），添加量 $\leq 12.5\text{g/kg}$ 【占面粉干基比】，通过 CCP 点进行控制，

营销部通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查：2023-11-06 采购订单，采购产品：精鸭 69 斤；昂刺鱼 35 斤；猪肉 18 斤；香干丝 4 斤；空心菜 60 斤，青菜 65 斤等，通过微信方式传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。验收见餐饮服务部 F8.8.1/H3.8 条款。另外，抽查 2023.5.18/7.11/8.22/10.13 等 15 批次产品的采购管理情况，基本与上述一致。该公司的采购管理基本符合标准要求。

2) 设计和开发

在手册 8.2 条对设计和开发进行了说明，并编制了《食品研发及确认控制程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理，包括设计和开发的输入-策划实施-输出控制等，现场交流设计和开发过程主要由餐饮服务部负责实施。



受审核方根据法律法规和顾客要求进行烹饪加工服务,由于热食类食品制售产品生产工艺成熟稳定,对 HACCP 标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少,审核期间菜品基本稳定,暂未开展新产品的设计和开发工作,现场交流后期若涉及时,餐饮服务部会按照策划的食品研发及确认控制程序开展工作。同时依据标准要求评估对 HACCP 计划的影响。

3) 顾客投诉、可追溯性、撤回/召回情况:

受审核方在《食品安全管理手册》进行了规定,同时策划了《投诉处理程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》。抽查策划明确了各部门的职责以及实施的基本流程,策划基本合理。

现场审核查见提供有《产品回收模拟演练总结报告》,召回模拟日期:2023-08-15,召回产品名称:四季豆,模拟问题:2023 年 8 月 15 日有顾客投诉部分产品四季豆没有烧熟(模拟)。召回情况:投诉:食堂顾客,数量 25 份,收回数量 25 份,不合格作销毁处理。同时提供了此批次的追溯记录,包括:《快餐召回演练计划》、《产品召回演练通知函》,《产品投诉资料收集及评价表(演练)》、《产品召回评审评估会议签到表》,《产品回收计划执行指令》、《产品召回步骤和期限一览表(演练)》、产品召回记录表》、《召回产品处理记录表》,记录基本充分,基本可实现产品追溯。

4) 产品标识和可追溯性、食品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划(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、良好卫生规范、CCP 点的监控情况等)

危害控制计划/HACCP 计划执行情况

受审核方策划并形成了 3 个 CCP 点:

CCP1 面点配料:CL 值为复配膨松剂(双效泡打粉)≤12.5g/kg【占面粉干基比】。

CCP2:菜品热加工过程,CL 值为烧熟煮透,中心温度≥70℃;

CCP3:工器具消毒,CL 值为冷消毒:200ppm84 消毒液,浸泡 20 分钟消毒;热消毒:消毒温度 100℃、消毒时间 15 分钟以上。

提供了《南京市餐饮单位食品添加剂使用台账》、《面点配料记录表》,每天都添加剂的使用量,批次信息等均进行了记录,抽 2023.5.16、2023.7.18、2023.8.9 使用泡打粉 50g,面粉量为 10 斤,符合 CL 值规定要求,所使用添加剂批次/生产日期为 20230305,基本符合要求。

提供了《米饭蒸煮记录》、《产品回烧/重热记录》、《菜肴温度记录表》,抽 2023.9.18,米饭蒸煮时间为 40 分钟,中心温度为 100℃;感官判断已熟透,记录人为谢欢欢;基本符合。

抽查 2023.11.8 对烧大肠进行回烧,制作日期为 2023.11.7;重烧日期为 2023.11.8;回烧温度为 100℃;产品无异常情况,记录人为陆秀龙。另外,抽查 2023.11.24 卤牛肉、2023.7.11 红烧排骨等 15 批次进行检查,基本符合。

抽查 2023 年 11 月 27 日《菜肴温度记录表》,腌菜烧鸡 80℃、肉沫蒸蛋 80℃、红烧豆腐 75℃、红烧排骨 80℃等;操作人为郑金华,验证人为王小静;基本符合。另外抽查 2023.6.1、2023.7.18 等 18 批次产品基本符合。

提供了《餐器具消毒记录(CCP 点)》,抽查 2023.7.12《餐器具消毒记录》,显示温度为 100℃,时间为 40min,符合 CL 值要求。另外抽查 2023.8.11、2023.9.18 等 12 批次消毒记录,基本与上述一致。

另外,抽查 15 次添加剂、菜品热加工、工器具消毒等记录,基本符合要求。

现场查看配料、烹饪及餐具消毒等过程,基本与危害控制计划一致。现场查看当天没有制作需使用添加剂的面点;现场抽查热食类食品制作(CCP 点)炒豇豆中心温度为 96.7℃、水芹炒干丝中心温度为 77.5℃、西红柿炒蛋中心温度为 91.3℃等,符合 CCP 控制要求。查看餐器具消毒情况(CCP 点),使用热风消毒,温度为 115℃,时间设置为 40 分钟,符合 CCP 控制要求。

上述控制基本符合危害控制计划中的相关要求。

另对良好卫生规范/工作环境过程管控:

受审核方策划了《前提方案/良好卫生》,包括对食堂及周边环境卫生、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。

规模情况/资源配置情况：经营面积约有 600 平方米。有 2 个仓库（原辅料库/原辅料暂存库）；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致，审核周期内没有变更。

组织承包的食堂位于江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路 1 号石湫街道办事处，环境良好，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，每年送检 1 次验证水质安全性。

热食类食品加工对空气无特殊要求。

食堂：更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用免洗手消毒液控制；紫外线消毒等设施，较为简单。

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，食堂内无杂物。

提供有《食品及原材料采购进货查验记录入库单》，《食材原材料管理制度及食品保存管理方案》等对原辅料及仓库开展了管理活动。

污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网；

虫害消杀由甲方控制及管理；餐饮区域有灭蝇灯；（灭蝇灯由组织自己实施检查，每周一次）；提供虫鼠害检查的证据，主要在《佐景石湫项目食品安全检查表》中进行检查，内容包括证照、健康证、晨检、员工健康状况、防蝇防尘设施、操作台/冰箱表面、食品原料、原物料分开、荤素分类、食品烧熟煮透、餐器具消毒、留样等 28 项，基本符合。仓库入口配备有挡鼠板，现场查看无明显鼠迹、虫蝇等情况。灭蝇灯已进行了处理，基本整洁。

现场环境卫生等，一般无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。环境卫生每天早晚各一次，组织为保证环境安全，有《消毒液配制记录表》，提供有《佐景餐饮安全检查表》，每日对大厅、厨房、面点间、仓库、洗菜间等进行检查。

厨余垃圾每天清理，提供有《餐厨垃圾处理记录》，查 2023-05-01~2023-11-29，基本符合。

包装材料：主要为各类餐器具，提供了清洁消毒记录《餐器具消毒记录》，基本符合。

人员管理，提供了 2023.5.1~2023.11.29《晨检记录表》，每日进行检查，包括是否发烧、受伤等情况，抽查 2023.10.12 等 12 批，检查人为王小静，良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由街道办进行统一登记，进入厨房按照公司有关要求进行管理。

现场查看冷冻冷藏冰箱温度显示器显示温度分别-16.7℃、-6.8℃、6.7℃，留样冰箱以档位控制温度，已配备温度计，用中心温度计查核，显示温度为 8.7℃。提供了《冰箱监控记录表》，现场查看冰箱无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜。较为规范。

返工产品等基本不涉及。部分存在重烧的，提供有《产品回烧/重热记录》，主要对各类荤菜，如肉包、红烧排骨、红烧牛筋等大荤菜品有回烧，抽查 2023.11.8 对烧大肠进行回烧，制作日期为 2023.11.7；重烧日期为 2023.11.8；回烧温度为 100℃；产品无异常情况，记录人为陆秀龙。另外，抽查 2023.11.24 卤牛肉、2023.7.11 红烧排骨等 15 批次进行检查，基本符合。

但现场发现有着地放置的食品，一桶无标识的油（后经确认为某帮扶单位的自制植物油）和一瓶排骨酱（调味酱）生产日期为 2022 年 9 月 17 日，保质期为一年，已过期。开具不符合要求整改。

另外，发现现场有化学品（洗洁精）标识不够清晰，分餐间内存放有文件夹、餐巾纸；更衣室比较杂乱等情况，已现场沟通要求改进。

现场提供了《过敏原清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司熟食类食品制售产品生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为蛋类及其制品、花生等坚果、大豆油、小麦及其制品、芝麻油、芝麻酱等，编制：张西然、陆秀龙、宋文豪、王小静、谢欢欢，批准：宋文豪，日期：2023.8.18；



查见《致敏原预防控制措施确认报告》、《致敏物质控制措施验证记录》，确认日期：2023.8.1, 总结论：能达到预期的控制水平，基本符合。

现场询问，针对过敏原一般在点菜时与顾客进行沟通为主。

查见《公司食品防护计划表》，并提供了《食品安全防护计划-评估表(验证)》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：经过对外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、运送/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全几个项目，识别了薄弱环节，并制定了相对应的防护手段，经过验证，上述防护手段基本可以达到预期效果。

上述控制基本可以确保安全产品的实现过程的食品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

受审核方主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食以及菜肴、羹汤等，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》等，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。采购物资以甲方指定为主，组织主要配合做好验收工作。

提供了2023.5.1-2023.11.28的《食品及原材料采购进货查验记录》，抽查2023.11.11，五花肉79斤、草鱼73斤、香芹60斤；豇豆70斤、芋头30斤、西红柿20斤等，供方为南京强强食品有限公司，索证类型包括有营业执照、许可证、检验(疫)合格证明、购货凭证等，均打钩，查验人为陆秀龙。提供了包括大白菜、香芹、西红柿等蔬菜的农残检测报告，结论均为合格，出具单位为南京强强食品有限公司，时间为2023.11.11。提供了动物检疫合格证明(NO.32997945)，肉品品质检验合格(NO. HZ04649580)。基本与验收产品一致。

另外，抽查2023.5.22、6.2、8.13、10.16、2023.11.3等18次的进货验收记录，基本符合。

过程检查：产品以感官判定为主。

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，基本符合。

7) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

提供了2023年9月18日开展的火灾应急演练证据，经过演练验证，该方案是可行的、有效的。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

8) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见于2023年8月1日开展了危害控制计划的确认工作；2023年8月3日开展了控制措施组合的确认评价工作；2023年10月18日开展了PRP/良好卫生规范现场验证工作，2023-10-13开展了危害控制计划验证工作。上述确认验证工作基本按照策划开展，深入应用可结合实际进行。

——生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证：

1) 产品名称：肉包，报告编号：NJ-W23050326，检测单位：钛和中谱检测技术(江苏)有限公司，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌指标，检测结论：合格。报告日期：2023-05-10。

2) 产品名称：荤菜，报告编号：NJ-W23050327，检测单位：钛和中谱检测技术(江苏)有限公司，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌指标，检测结论：合格。报告日期：2023-05-10。

3) 产品名称：碗，报告编号：NJW23050330，检测单位：钛和中谱检测技术(江苏)有限公司，检测项目：



游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌,检测结论:合格。。报告日期:2023-05-16。

4)生产加工用水,报告编号:NJ-W23050332,检测单位:钛和中谱检测技术(江苏)有限公司,检测项目:菌落总数、砷、三氯甲烷等35项指标,检测结论:合格。报告日期:2023-05-17。

同时验证了勺子、筷子、素菜的安全性,见收集材料。

提供了2023年11月5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:通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合ISO22000:2018、(HACCP)体系认证标准(V1.0)的要求,基本达到预期目的。批准:宋文豪,日期:2023.11.05。

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

公司在《食品安全管理手册》中9.2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。

查见《2023年度审核计划》、《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。审核日期:2023年10月9-10日;审核组组长:王小静;组员:陆秀龙、谢欢欢;有公司的任命书,并参加了公司组织的内审员继续培训,询问王小静,对标准有一定了解,对内审有一定的知晓,但理解不够深入,建议今后继续加强学习,作为改进建议项提出。

查《审核实施计划》覆盖了FH标准要求条款,查《内审检查表》:抽领导层/餐饮服务部,按照审核计划策划的条款开展了审核,内审检查表的条款及内容基本与策划一致,符合策划的要求,审核记录填写基本规范、清晰;审核过程中餐饮服务部1个不符合项。另抽综合部内审检查情况,控制方式基本相同,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:餐饮服务部,不符合项内容:在餐饮后操作间发现未及时清理灭蝇灯,涉及标准条款为F8.2.4/H3.3;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,2023-10-14经内审组长验证后,不合格已经关闭,本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》,对内审情况进行概述,并明确了审核结论。

查审核结论:公司的食品安全管理体系/HACCP体系运行正常,基本符合ISO22000:2018和危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求V1.0的要求。

受审核方在《食品安全管理手册》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,基本符合要求。

以往管理评审的跟踪措施——已完成。

本次管理评审日期:2023年11月10日

现场查见管理评审运行证据包括《管理评审计划》、会议签到表、《各部门体系运行总结》、管理评审报告等,有基本的管评思路控制。查《管理评审报告》,明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果,编制:王小静,审核:宋文豪,日期:2023-11-10。

询问副总张西然改进执行情况,提供了《纠正和预防措施处理单》:改进项:加强全体员工对标准的培训,提升管理意识;改进计划:组织开展培训,已于2023年11月11日开展了培训,基本符合。

管评结论:食品安全管理体系是适宜性、充分性和有效性。

现场交流副总张西然,其表示公司体系运行第三年以来,整体上对体系的理解以及应用有所提升,也对体系的作用有个深入的感知,但受总体人员能力的影响,目前对于内审及管评等工具的应用还不是很深入,后面还有很大的提升空间。下次审核持续关注。

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《食品安全管理手册》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》。

——原辅料进货验收过程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。。

——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营销部负责,暂未发生不合格情况,也未发生投诉情况。

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:

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。

——日常改进通过以下方面进行:内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视,风险和机遇应对;合规义务;管理方针、管理目标现状及实施状况;内外部审核结果;监视和测量结果;食品安全管理体系确认验证结果;纠正措施;管理评审;顾客投诉处理等;具体见各部门的审核记录。

——查核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,进行验证合格。

与副总张西然交流,其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》的要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由营销部负责,审核周期内未发生投诉情况。

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):

受审核方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定,并策划了《设施设备控制程序》《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:经营面积约有 600 平方米。分仓库 2 个(原辅料库/原辅料暂存库);设有卫生间,在加工区外;与食堂平面图一致。

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(热食类食品制售)需要。

提供了设备台帐,涉及餐饮服务部的主要有蒸饭箱、餐具消毒柜、冷冻柜、灶台以及周转筐等若干,各类基础设施均由食堂所在街道提供,基本满足认证范围所涉及产品烹饪加工服务。设施设备维修及大保养等均由甲方负责,组织负责日常维护保养,现场查看设备基本干净,无明显污垢。并通过《厨房卫生检查表》方式,对日常维护保养等情况进行记录。抽查 2023.1-2023.11 期间,包括炊具、冰箱、操作台、水槽、菜板、排水沟、地面、垃圾桶、人员工作服穿戴等项目,由王小静检查,结果均为合格。

未涉及特种设备情况。

在《监视和测量资源控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检



定设备器具台账”，主要包括电子秤，温度计共3件，未将监控环境用温湿度计、冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通，作为改进建议项。

提供了校检证书，组织提供了2023年4月26日由南京市计量监督检测院出具的针对TCS-180电子台秤的检定证书，证书编号为60035486-002，有效期至2024.4.25；针对ACS-30电子台秤的检定证书，证书编号为60035486-001，有效期至2024.4.25。针对志高数字温度计的校准证书，证书编号为60035487。

现场对冷藏库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，提供了2023年10月12日温度校准记录，显示对冷藏、冷冻、留样冰箱的温度显示装置进行了校准，均为合格，校准人为王小静。

组织验收主要通过验证供方（甲方指定单位）提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织无检验室。

2) 人员及能力、意识：

受审核方在《食品安全管理手册》7.2条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；现场查见《各岗位人员职责及岗位入职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；抽查各岗位人员能力，审核周期内未发变化。2023年6月8日开展了员工能力评定工作。

部门负责人谢欢欢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。

抽查食品安全/HACCP小组组成情况，包含了餐饮服务部、综合部、营销部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况进行了规定，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，也会定期开展培训学习等活动，基本符合标准要求。询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：提供有《2022-2023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、岗位任职要求、前提方案/良好卫生规范、餐饮服务行业食品安全知识等方面培训，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。

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《信息沟通控制程序》；查内部沟通管理情况：主要是与员工以及各部门之间的沟通；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：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、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。部门负责人表示审核周期内沟通基本顺畅。

公司员工稳定，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。——审核周期内暂未发生，下次审核关注。

查外部沟通主要包括与供方沟通、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、安全生产方面的信息。

组织内外部沟通基本符合要求。



4) 文件化信息的管理:

受审核方于 2023 年 8 月 1 日重新换版形成了文件化的《食品食品安全食品安全管理手册》、《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。其中规程制度作业指导书没有发生重大变化,没有换版。公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件,第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述,记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

查公司按照《文件控制程序》的要求,在发布前由总经理宋文豪批准。2023-08-01 对体系文件进行换版,提供了《文件评审记录》,查各部门参加了评审,文件评审结果:同意换版,审核人:王小静,记录人:谢欢欢,日期:2023-08-01;

查《文件建立审批表》,《受控文件清单》,《文件发放表、收回记录》,《文件销毁申请表》、《文件更改通知单》,控制方式基本相同,基本符合标准要求。

查外来文件管理情况:提供了《适用法律法规、标准清单》,记录了文件名称、标准号等信息,编制:谢欢欢,审批:王小静,日期:2023-08-01,识别适用的法律法规包括:中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规,抽:《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》、《中华人民共和国食品安全法》等,均在有效期内。

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,提供了《受控记录清单》,共 51 份记录,清单内写明、名称、保存部门、保存期(长期)。抽《个人卫生检查记录》、《培训记录》、《危害控制计划确认记录》、《验证结果分析报告》4 份记录,记录均有编写。记录由综合部保存。控制基本合理。

四、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:下达任务时按照营业执照地址下达,实际未发生变化;为了确保与食品经营许可证地址保持一致,审核期间做了变更。

2) 组织机构:——

3) 管理体系:依据 ISO22000:2018 及 HACCP 体系标准要求重新对体系进行了换版。

4) 资源配置:审核周期内未发生较大变化。

5) 产品及其主要过程:审核周期内没有发生重大变化。

6) 法律法规及产品、检验标准:审核周期内没有发生重大变化。

7) 外部环境:审核周期内未发生较大变化

8) 审核范围(及不适用条款的合理性):

因街道名称描述文字不准确发生变更,变更后:

F: 江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路 1 号石湫街道办事处南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路 1 号石湫街道办事处南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂的餐饮管理服务(热食类食品制售)



9) 联系方式:——

五、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1项不符合项,涉及餐饮服务部H4.5/F8.8.1条款,本次现场验证基本有效。

六、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用,现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

七、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》

☒ 范围变更,已填写《认证证书内容确认表》

八、审核组推荐意见:

审核结论:根据审核发现,审核组一致认为, 南京佐景电子商务有限公司 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

☐ 推荐再认证注册

☒ 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,推荐再认证注册。

☐ 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。