

项目编号：30760-2023-H

# 管理体系审核报告

## ( 第二阶段 )



组织名称：杭州瑞赢食品有限公司

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）： 任泽华

审核组员（签字）： 肖新龙、任国平

报 告 日 期： 2024 年 01 月 05 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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：任泽华

组 员：肖新龙、任国平



受审核方名称：杭州瑞赢食品有限公司

## 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	任泽华	组长	审核员	2022-N1HACCP-1059498	CI-4
B	肖新龙	组员	审核员	2023-N1HACCP-2232380	CI-4
C	任国平	组员	实习审核员	培训证书	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	浦国兵（总经理兼小组组长） 郑建夏、丁莉芬、吕云龙、朱旦旦	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（**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：

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  单一体系审核；

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：识别并收集有适用的法律法规、产品标准、检验标准等，提供《外来文件清单》，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、食品生产许可证管理办法、食品安全实施条例、水产加工品生产许可证审查细则、SC/T 3202-2012干海带、SC/T3204-2012虾米、SC/T3207-2000干贝、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：SC/T 3202-2012干海带、



SC/T3204-2012 虾米、SC/T3207-2000 干贝、企业标准 Q/HZRY0001S-2022 《动物性水产干制品》、Q/HZRY0003S-2022 《盐渍藻类制品》

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：** 2024年01月04日 上午至2024年01月05日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年8月5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）：

HACCP：位于浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 6 楼 601 室杭州瑞赢食品有限公司生产车间的非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）

**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：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 5 楼 502 室、6 楼 601 室

办公地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 3 幢 6 楼

经营地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 6 楼 601 室

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）：  
——

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于 2023 年 12 月 30 日-2023 年 12 月 30 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：

一阶段问题项的整改情况；供方管理情况；HACCP计划实施；产品放行管理；良好卫生规范实施情况；食品防护、致敏物质及确认验证方面；

**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：质管科 H3.8、供销科 H3.5、综合部 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：2024 年 2 月 4 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 2025 年 01 月 05 日前。

## 2) 下次审核时应重点关注：

人员能力管理、HACCP 计划的 CCP 点实施、产品放行管理、供方管理、环境卫生及清洁消毒管理、HACCP 计划确认及验证的深入应用、内审及管理评审应用的深入程度、记录规范性管理方面等

## 3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了并持续实施了公司的 HACCP 管理体系，策划基本合理。

——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；尤其通过本次审核，进一步提高了体系导入对公司经营管理有价值的认识；

——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。

### 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 HACCP 体系策划及认证活动较为支持，公司结合非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划并实施了各类体系文件，包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、《GMP 管理程序》等，审核周期内按照策划的体系文件持续实施。

日常各部门人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件的理解及提升，主要通过培训、现场指导及讲解等方式来进行，以逐步提升员工食品安全意识、具备基本的食品安全风险思维，能简单结合实际工作运行 HACCP 体系。

受审核方组织架构及各部门职责划分基本清晰，但是因目前公司人员基础薄弱、工艺简单，导致对食品安全和现场管理等有一定松懈，通过现场沟通，公司领导已经认识到体系管理的价值，下一步将进一步做好体系的贯彻落实工作。通过现场查核及沟通发现，公司在人员卫生管理、CCP 点实施、设备实施管理、人员培训方面基本可以应用，但在人员能力管理、HACCP 计划的 CCP 点实施、产品放行管理、供方管理、环境卫生及清洁消毒管理、HACCP 计划确认及验证的深入应用、内审及管理评审应用的深入程度、记录规范性管理方面等方面还有较大的提升空间，后续需要持续关注。各部门在审核周期内自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较为原始，按照过程方法、PDCA 思路、持续改进方面还存在较大的空间。总体上体系运行的成熟度情况一般。

#### 2) 风险提示：

在人员能力管理、HACCP 计划的 CCP 点实施、产品放行管理、供方管理、环境卫生及清洁消毒管理、



HACCP 计划确认及验证的深入应用、内审及管理评审应用的深入程度、记录规范性管理等方面等方面还有很大的提升控制，后续需要持续关注。

### 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：2019 年 01 月 30 日                      体系实施时间： 2023 年 8 月 5 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品生产许可证，一阶段已确认，资质均在有效期内，与实际审核地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：14 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：

非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）工艺流程如下：

干制水产品生产：

原辅料验收→储存→拆包→烘干→冷却→内包装（部分抽真空）→金探→外包装→成品检验→成品入库

盐渍海产品分装：

原辅料验收→储存→拆包→挑选→内包装（部分抽真空）→金探→外包装→成品检验→成品入库

在工艺上总体流程基本一致，现场询问，烘干/冷却根据产品特性情况确定是否需要，目前暂未起用。

## 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

该公司于 2023 年 08 月 05 日依据《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。

结合公司非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）策划了管理手册、HACCP 计划、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)组织领导作用、相关方需求、合规义务的策划和管理：

公司总经理为证实其对 HACCP 体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司 HACCP 体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司食品安全方针和食品安全目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保 HACCP 体系的要求与企业的非即食水产品生产及管理相整合，在公司内部通过培训、会议等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了与非即食水产品生产相关的法律法规、产品标准及检验标准，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

总经理表示初次导入 HACCP 体系，对体系标准的要求有一定的理解，在实际生产加工过程中也有应用，但是深入程度还需要持续提升。

受审核方识别了相关方及期望，相关方包括供方、监管部门、内部雇员、客户等，将上述需求和期望识别并落实在公司的实际运行过程中。同时识别了公司适用的法律法规、产品标准、检验标准等，在日常运行中给予落实，在内审时对合规性进行了简单的评价，总经理表示公司自体系建立以来，运行基本稳定，



未发生重大的违规情况。

## 2)管理体系应用策划情况

受审核方按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划公司的管理体系，公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《作业指导书》以及所要求的记录等体系文件，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。

受审核方确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 5 楼 502 室、6 楼 601 室

办公地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 3 幢 6 楼

经营地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 6 楼 601 室

认证范围：

位于浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 6 楼 601 室杭州瑞赢食品有限公司生产车间的非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）

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：虫害控制。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产加工过程。

## 3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 08 月 05 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

全员参与，全程控制，持续改善，安全卫生。

含义：食品安全的每个过程和环节都必须做好，并通过全程进行控制，才能确保并做到合规合法，才能实现公司的持续改进，实现公司的永续经营。浦总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、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为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非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）的管理情况，该组织设置了领导层、质管科、供销科、HACCP 小组、办公室、生产科；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。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

## 5) 目标的实施和考核情况

公司在《HACCP 管理手册》2.4 条款中规定了公司管理目标，查核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《质量和食品安全目标策划实施情况检查表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况 (2023.07-2023.12)
1、顾客满意率≥96%；	调查评价总分/调查家数×80%+业务维护×20%	每年	顾客满意率：96%
2、出厂产品检验合格率为 100%；	出厂检验产品合格数/校验总量×100%	每季度	产品出厂合格率：100%
3、顾客投诉处理及时率 100%	投诉总数/处理闭环数*100%	年度	0 次投诉、客户投诉处理率 0
4、食品安全事故发生次数为 0；	食品安全事故发生次数总和	每季度	0



管理目标已基本实现。。

## 6) 法律法规的识别及获取情况

公司识别并收集有适用的法律法规、产品标准、检验标准等，提供《外来文件清单》，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、食品生产许可证管理办法、食品安全实施条例、水产加工品生产许可证审查细则、SC/T 3202-2012 干海带、SC/T3204-2012 虾米、SC/T3207-2000 干贝、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。并收集了本公司使用的企业标准 Q/HZRY0001S-2022《动物性水产干制品》、Q/HZRY0003S-2022《盐渍藻类制品》。一阶段发现所收集的 GB2761-2011、GB2762-2017 等已经过期，没有收集内包材相关的国家法律法规标准，均已整改。

受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放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。

## 7) HACCP 体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《HACCP 计划》、良好卫生规范等，确保非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）安全产品的实现。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品工艺流程主要如下：

干制水产品生产：

原辅料验收→储存→拆包→烘干→冷却→内包装（部分抽真空）→金探→外包装→成品检验→成品入库

盐渍海产品分装：

原辅料验收→储存→拆包→挑选→内包装（部分抽真空）→金探→外包装→成品检验→成品入库

在工艺上总体流程基本一致，现场询问，烘干/冷却根据产品特性情况确定是否需要，目前暂未起用。

对于需要使用厂房设施、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《GMP 管理程序》、《HACCP 计划》等控制要求，受审核方结合实际非即食水产品生产策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）所做的各项前期策划安排，策划基本合理；

在《HACCP 管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了前提计划系列文件，基本满足手册中的规定要求。抽《人力资源管理程序》、《标识和追溯控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》、《食品欺诈脆弱性评估程序》，基本可满足标准要求。

受审核方编制了《良好卫生规范》，2023 年 8 月 5 日实施；编制依据：GB14881-2013 及 HACCP 认证要求附录有关要求；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、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

在 HACCP 管理手册中任命了 HACCP 小组组长为：浦国兵先生，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了质管、生产、供销、办公室等人员，小组成员包括卫生质量控制、产品研发、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求。

预期用途主要为：产品以国内华润、永辉等商超销售为主提供非即食水产品，主要以为顾客代工为主。主要的食用方式为：需熟制加工后方可食用。

结合干制水产品和盐渍水产品的工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，目前非即食水产品工艺流程基本与实际一致。现场查核提供的工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等未发生变化。现场查核与实际基本一致。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了《危害分析表》。查 HACCP 计划，具体包括了原辅料验收、储存、拆包、烘干、冷却、内包装、金探、外包装、成品检验、成品入库等过程。HACCP 计划的危害分析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，经过对非即食水产品（干制水



产品的生产、盐渍水产品的分装）生产过程的危害分析及评价，通过结合生产工艺过程各个步骤，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：

水产干制品：

CCP 1 原料验收；显著危害为重金属及农残；CL 值（挥发性盐基氮/（mg/100g） $\leq 30$ ；污染物限量：符合 GB 2762 规定；铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq 0.5$ ；镉（以 Cd 计）/（mg/kg） $\leq 0.1$ ；甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg） $\leq 0.5$ ；无机砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq 0.1$ ；铬（以 Cr 计）/（mg/kg） $\leq 2.0$ ；多氯联苯/（mg/kg） $\leq 0.5$ ；组胺含量 $\leq 50$ mg/kg

农药残留限量符合 GB 2763 规定，兽药残留量符合国家有关规定和公告。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定；

藻类原料：铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq 1.0$

CCP2 烘干；显著危害为致病菌超标；CL 值为干燥温度 40-70℃，干燥时间 3-5 小时；

CCP 3 金探；显著危害为超标异物；CL 值为大于 Fe  $\phi 2.5$ mm、非铁  $\phi 3.5$ mm、不锈钢  $\phi 3.5$ mm 的不得通过盐渍水产品：

CCP 1 原料验收；显著危害为重金属及农残；CL 值为铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq 0.9$ ；农药最大残留符合 GB 2763 规定；其他污染物属于 GB2762；沙门氏菌（n5;c0;m0;M-）；

CCP 2 金探；显著危害为超标异物；CL 值为大于 Fe  $\phi 2.5$ mm、非铁  $\phi 3.5$ mm、不锈钢  $\phi 3.5$ mm 的不得通过策划的 CCP 点基本合理。

### 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）

#### 一、良好卫生规范实施管理情况：

组织策划了《GMP 管理程序》、《基础设施和工作环境管理控制程序》、《异物控制程序》，包括有良好卫生规范，采购控制程序、监视和测量控制程序、从业人员健康管理制度、运输和交付管理制度、食品安全自查管理制度等。

良好卫生规范对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、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。

公司坐落于浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号，周边无化工厂、垃圾填埋等重大的物理、化学、生物性污染源。

资源配置/基础设施管理、监视和测量资源管理情况见 3.5 章节 1) 条款内容。

生产车间：各车间配置有更衣室内，墙面用瓷砖铺贴，衣帽间、换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全。车间布局基本符合要求。与所提供的平面图基本一致。

包装材料主要为各类 PE 材质等，具体材料及供方管理见采购部审核记录。使用前，通过紫外线杀菌消毒后进入内包间使用。基本符合。

清洁消毒管理：组织主要涉及的为干制水产品和盐渍水产品；各车间，入口处设置有更衣室，按照规定进行洗手消毒操作；空间主要以臭氧和紫外线灯杀菌为主。清洁后主要以紫外线/臭氧消毒为主；提供了《内包材消毒记录》，抽查 2023. 8. 15，对食品级包装袋共计 680 只，包材批次为 20230403，开始时间为 8:36-9:06，记录人为唐 X；提供了《臭氧使用记录》，一般为自动设置，一般在 21:05-22:05，记录人为



袁增法。提供了《紫外线使用记录》，对各场所（更衣室、人流通道、原料预处理、烘干间、冷却间、工具清洗间、内包装间）紫外线灯使用情况进行记录；另外提供了《消毒液配制记录》。

提供了2023年8月-12月《从业人员晨检记录表》，主要对人员发热、腹泻，皮肤作品或感染等8类情况进行检查，没有发现不符合情况。提供了《工作服清洗消毒记录》，由郑甘黄进行记录。

虫鼠害防治：虫鼠害有委托外部专业公司浙江护城环境科技有限公司进行管理，提供了该外包方的营业执照、有害生物防制服务机构服务能力等级A级证书（有效期至2026年2月17日）；质量、环境管理体系认证证书，均在有效期，并提供了有药物安全性证明等。查看现场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。车间和仓库未发现鼠迹。提供了《虫鼠害防治检查记录表》，抽查2023.9.10对拆包间、车间、更衣室、内包间、外包间、原物料仓库、成品库、办公室、厂界周围等虫鼠害防治进行了检查，确定无虫鼠痕迹，检查人为袁增法。从捕鼠笼和黏鼠板捕捉老鼠的记录分析：捕鼠的地点位于生活区，车间和仓库内部没有捕捉到老鼠，目前防控措施基本有效。

组织所涉及的废弃物主要为包装物、生产加工过程的水产品边角料。生产过程基本没有的废水，主要为生活废水和清洁用水，通过园区的污水处理池进行处理。提供了《废弃物回收协议》，由临安市三口钱兴生猪专业合作社收购处理不合格水产品。提供了《不合格品处置记录》，抽查2023.5.20,对60kg海蜒由临安市三口钱兴生猪专业合作社进行了回收。记录人为王良弟。

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。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2023.8-2023.12《从业人员晨检记录表》，包括是否发热、腹泻、皮肤感染、咽部症状、化脓性皮肤病等；现场员工佩戴工帽、穿工服、口罩，穿戴基本规范。

外来人员身体的健康管理，现场查看，对外来人员有登记表，包括姓名、事项、身份信息等信息。

水质管理：生产过程基本不使用水，主要以清洁用水为主。

化学品管理：提供了《有毒有害物质一览表》，设置有化学品库，主要为消毒剂，清洗剂等，进行了标识，一阶段问题基本得到了整改。化验室中化学品见质管科审核记录。

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《工作服清洗消毒记录》，查9.21，清洗人为郑甘黄，消毒人为郑甘黄。

产品和污染防治：建立、实施和保持产品污染预防控制规程，现场不涉及添加剂的使用，仓库及现场也未见有添加剂，对食品原料、食品相关产品、半成品、成品和包装材料的污染和交叉污染的风险。微生物没有特别防控要求，防控方面主要通过良好卫生规范等进行清洁消毒。化学危害，主要包括添加剂、清洗消毒用品。

现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常。仓库管理有专人负责，有粘鼠板等基础设施，现场包材类有包装防护管理，

另外，提供了《开机检查记录》，对完成情况进行车间现场卫生状况，设备调试状况，人员卫生状况，原物料状况，车间环境状况，监视及测量设备状况，抽查2023.9.5，检查均为OK，检查人为袁增法。提供



了《管网检查表》，对水管情况、废水排放、下水道等每周进行了检查，检查人员为袁增法。另外，《每日卫生检查》、《个人卫生检查记录表》、《车间异物控制检查表》、《食品接触面卫生检查记录》、《易碎品检查记录表》，基本规范。另外提供了《成品仓库温湿度记录表》，目前因按订单生产，因此，现场基本没有库存产品。查看《冷藏库温度记录表》，基本在冷藏温度，抽2023.11.15，仓库温度为3℃，记录人为郑建夏。主要有少量海带头，青鱼干等原料，以自有标识为主。

## 二、设计和开发管理情况：

手册中对标准中3.4 设计和开发进行了阐述，并编制了《设计和开发控制程序》，生产科负责组织产品设计开发的策划和实施。

因目前公司按照客户要求提供非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品分装），在公司建立初期已经进行了流程及工艺要求的策划，目前暂不涉及设计开发及其更改活动。今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。

## 三、采购管理情况

受审核方在《管理手册》进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》；采购过程控制主要由供销科。现场查见公司合格供方共7家，基本基本覆盖认证范围产品类别。

查供方评价的实施控制，主要体现在《供方评价表》中，包括供应商基概况（公司性质、地址、联系人等信息）、质保能力（获证情况、三方外检报告合格）、供货能力（交货能力及信誉、售货服务情况）、评价意见（产品质量、服务质量、使用情况）四大方面，抽查2023年12月6日对紫菜的供方晋江市麦得香食品有限责任公司，2023年12月1日对食用酒精的供方河南汉永酒精有限公司，2023年12月1日对磷虾、海带、海带边、生虾皮等的供方日照市岚山区盛货源水产行，的供方评价，按照策划的供方评价项目开展，上述供方评价均合格，纳入供方管理。

### 现场抽查：

鲳鱼、火培鱼、生虾皮、干海带丝、干裙带丝、海带边等的供方日照市岚山区盛货源水产行，营业执照编号：92371103MA3JF9N37D，食品经营许可证编号：JY13711030032721，资质有效，签订有供货协议；干贝（瑶柱）检测报告编号：QDOJ2300176601，检测日期：2023年1月17日，检测指标：水分、氯化物、铅、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），检测指标判定合格，检测单位：天祥（天津）质量技术服务有限公司青岛分公司。检测指标要求基本符合CCP的CL值要求。

磷虾（小红虾干）的检测报告编号：QDOJ23002161001，报告日期：2023-01-17，检测指标：水分、氯化物、铅、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），检测指标判定合格，检测单位：天祥（天津）质量技术服务有限公司青岛分公司。检测指标中未见挥发性盐基氮指标，与HACCP计划中“6.1干制水产品”CCP1的CL值对挥发性盐基氮、组胺含量的要求。开具不符合项要求整改。同时抽查银鱼干（银鱼丝）的检测报告编号：QDOJ23012236001，报告日期：2023-01-17，检测指标中未见到组胺指标，不符合HACCP计划中“6.1干制水产品”CCP1的CL值对组胺的要求。开具不符合项要求整改。

同时抽查藻类制品（如干紫菜）的供方晋江市麦得香食品有限责任公司，瓦楞纸箱的供方杭州诗宏纸塑包装有限公司，多层复合食品包装袋的供方杭州宏畔纸塑包装有限公司；消毒液的供方杭州施康消毒用品有限公司，食用酒精的供方河南汉永酒精有限公司，上述供方选择和评价的控制方式基本相同。

虫害：浙江护城环境科技有限公司，提供有虫害的资质，在有效期内；但未签订服务合同，现场交流，建议后期规范。

询问部门负责人，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。

公司目前未使用食品添加剂。

采购管理情况：与供方签订有供货协议，每次采购时通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划，抽查：2023-09-11 微信下订单采购的海带头、干贝、裙带菜等，有明确采购数量、价格及运费要求等信息；客户送货至公司。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 四、撤回召回/可追溯性管理情况：

公司在《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《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。在审核周期内没有发生需要召回或撤回的情况。

撤回召回演练/可追溯演练情况，抽查：2023-8-3日开展了成品的追溯演练，《模拟追溯演练记录》，追溯产品：海带边1#，进货日期/生产批号：2023.6.16/2022.11.23，包装日期2023-7-20。能追溯到该批货物对应的内包材、外包材的进货检验、出入库记录。查阅《生产计划单》《关键控制点加工记录》《内包材消毒记录》《生产过程检验记录》《出厂检验原始记录（盐渍藻类）》《出厂检验报告》《留样及观察、处置记录》《成品出入库台账》《产品销售台账》，能够实现从原料采购——生产分装——检验——销售正反向追溯。同时抽查生产日期/成品批号：2023-07-15/071523DC的淡菜1#、2023-07-15/071523GB的干贝1#、2023-07-20/071523FZC的方紫菜1#的批次追溯，控制方式基本相同。

查产品撤回/召回模拟演练情况，模拟演练日期：2023-09-22，模拟演练内容：假定2023年9月10日生产的1000件产品出现霉菌（模拟）。实施过程基本合理。同时针对此情况明确了后续在运行过程中采取的纠正及纠正措施情况。产品召回模拟测试顺利结束，回收率可达到100%。通过此次模拟测试，证明公司产品召回程序有效，产品召回具有可行性，控制思路基本合理。

#### 五、产品放行（含CCP1原料验收实施）管理情况：

公司主要生产非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）为主，产品原料各类干制水产品，如虾皮、虾米、干贝、盐渍海藻、盐渍裙带菜等，包材主要为各类真空袋、纸箱等。策划了非即食水产品执行标准为：Q/HZRY 0001S-2022《动物性水产干制品》、Q/HZRY 0004S-2022《藻类干制品》、Q/HZRY 0003S-2022《盐渍藻类制品》等；审核周期内规范内容没有发生修改。

涉及本部门的 CCP 点为原料验收，具体情况如下：

干制水产品：原料验收 CCP1，CL：铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq 0.5$ ；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定；藻类原料：铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq 1.0$ ；挥发性盐基氮/（mg/100g） $\leq 30$ ；组胺含量 $\leq 40$ mg/kg（高组胺鱼类）；组胺含量 $\leq 20$ mg/kg（其他鱼类）。每次验收见质管科审核记录，每年索取第三方检测报告见供销科审核记录。

盐渍水产品：原料验收-CCP 点，CL：铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq 0.9$ ；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定；每次验收见质管科审核记录，每年索取第三方检测报告见供销科审核记录。

抽查原料验收检验情况，体现在《进货检验记录》中，依据标准为《原辅材料检验规范》；现场抽查：

2023-12-10 进货的淡虾皮，每项验证项目的判定结论未明确（现场口头交流，建议后期规范）；总体验证结论：合格，检验员：吕\*\*，日期：2023-12-10，审核人：蒲国兵 日期：2023-12-10；

现场交流获知，索证每批次来自合格供方，营业执照供销科年度管理、购销协议定期签订，第三方检测报告每年进行 1 次索取，策划的验收指标索证不够合理，现场口头建议后期改进。

2023-10-01 进货的火培鱼 1#，验证结果：符合标准要求；包装（标准要求：包装清洁、牢固无破损，封口严密结实，无撒漏现象，无污染），验证结果：符合标准要求；



同时抽查 2023-10-05 进货的烤虾、2023-10-08 进货的干贝 1#、2023-09-17 进货的散紫菜 1#、2023-09-13 进货的海带丝 1#、2023-09-14 进货的海带头 1#灯 10 个批次的进货验收控制，控制方式基本相同。

同时抽查 2023-09-16 进货验收，验证项目包括：索证：（标准要求：营业执照、购销协议、第三方检测报告），验证结果：符合标准要求；外观（标准要求：外观清洁、无污染，无破损），验证结果：符合标准要求，规格（标准要求：与样品一致），数量：2.5 万只，验证结果：2.5 万只；每项验证项目的判定结论合格；总体验证结论：合格，检验员：吕\*\*，日期：2023-09-16，审核人：蒲国兵 日期：2023-09-16；查生产过程检验，体现在《生产过程检验记录》中：

抽 2023-09-20 生产过程的干裙带菜 1#【干制水产品（藻类）】，产品规格：15kg/箱，检验依据：《过程检验规范》，工序：原料预处理，检验项目：外观，标准要求：根据不同产品要求，对其进行挑选，原料预处理后的产品外观无杂质，表面洁净，实测：符合标准要求，检验结论：合格；工序：烘干，检验项目：水分%，标准要求：烘干温度：50-60℃，烘干时间：5-6 小时，实测：烘干温度：56℃，烘干时间：300 分钟，检验结论：合格；工序：包装，检验项目：封口质量，标准要求：整体圆润、平滑、紧密、无褶皱，生产日期字迹清洗，实测：符合标准要求，检验结论：合格；总结论：合格，检验员：吕云龙，日期：2023-09-20；以及审核人签字；抽查发现过程的烘干温度、烘干时间要求与 HACCP 计划中“6.1 干制水产品” CCP2 的 CL 要求：干燥温度 40-70℃，干燥时间 3-5 小时的要求不一致；开具不符合项要求整改。

同时抽查 2023-10-05 生产过程的鳗鱼 1#【干制水产品（鱼类）】，产品规格：50kg/箱，检验依据：《过程检验规范》，工序：原料预处理，检验项目：外观，标准要求：根据不同产品要求，对其进行挑选，原料预处理后的产品外观无杂质，表面洁净，实测：符合标准要求，检验结论：合格；工序：烘干，检验项目：水分%，标准要求：烘干温度：40-70℃，烘干时间：3-5 小时，实测：烘干温度：46℃，烘干时间：300 分钟，检验结论：合格；工序：包装，检验项目：封口质量，标准要求：整体圆润、平滑、紧密、无褶皱，生产日期字迹清洗，实测：符合标准要求，检验结论：合格；总结论：合格，检验员：吕云龙，日期：2023-09-20；以及审核人签字；基本满足 HACCP 计划中“6.1 干制水产品” CCP2 的 CL 要求：干燥温度 40-70℃，干燥时间 3-5 小时的要求。

盐渍水产品主要生产科动态过程控制。

抽查产品出厂检验，体现在《出厂检验报告》中，出厂检验依据为企业标准。

抽查 2023-08-05 批次的鲳鱼 1#，产品规格：10kg/箱，产品类别：动物性水产制品，检验依据：Q/HZRY 0001S-2022，检验项目：感官指标（色泽、滋味气味、状态），检验结果：具有该品应有的色泽，滋味气味：应具有该产品正常的滋味、气味、无异味、无腐败味，状态：具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见外来杂质，无霉变，无虫蛀。单项结论：合格；净含量≥10kg，检验结果：10.09kg，单项结论：合格，水分（g/100g）≤50，检验结果：20.5，单项结论：合格，标签符合 GB7718 标准要求，单项判定：合格。结论：合格。检验员：吕云龙，复核人：蒲国兵，日期：2023-10-06；

同时抽查 2023-09-05 批次的鲳鱼 1#、2023-08-20 批次的干海带丝 1#、2023-08-20 批次的干裙带菜 1#，2023-10-20 批次的海木耳 1#的出厂检验，控制方式基本相同。

现场审核期间生产干制水产品（虾皮），化验室对盐分、净含量等在进行检测中。

公司原策划有出厂检验规范，更新及时性不够，现场口头交流，作为改进建议项提出。

## 六、应急准备和响应

公司制定有《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突然停水、停电、停汽，现场设备故障，有毒有害物质意外泄漏、火灾、爆炸事故，台风、洪涝、火灾等，策划了《应急预案》等，基本合理。

查见：2023 年开展了 4 次演练，分别是 5 月 21 日开展了“突然停电、停水”演练，8 月 22 日开展了“火灾事故应急救援”演练，10 月 9 日开展了“产品中混入有毒有害物质”演练，10 月 22 日开展了“金属探测仪突然异常”演练，运行证据体现在《应急预案演练记录》，参加人员：蒲国兵、郑建夏、吕云龙、丁莉芬及生产科现场人员，演练结束后对预案进行了评价，无需进行修改。

## 七、标识和追溯、CCP点的监控（CCP2/CCP3）、良好卫生规范实施情况

公司在《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《产品标识、可追溯性和召回控制程序》，提供了认证范围涉及的产品的 HACCP 计划。基本符合标准要求，询问常见的干制水产品如虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干海带、紫菜及其他，另外



盐渍水产品主要为盐渍海带、盐渍裙带等。

查看生产追溯性及 CCP 点的监控情况等：

抽查 2023. 9. 5 生产的批号为 090523QYG 的青鱼干 1#生产过程涉及的 CCP 点的控制。

提供了生产计划单，显示青鱼干 1#（水产干制品），规格为 10kg/箱，200 箱，完成日期 2023. 9. 5，记录人为郑梦莲，审核人为袁增法。

提供了烘干记录（CCP 点），显示烘干温度为 152℃，不符合 40-70℃规定要求，烘干时间为 11:15-11:25，共 10min，不符合 CL 值规定要求。询问组织表示，在 9 月 20 日之前，因工艺规定不规范。9 月 20 日之后开始规范操作和记录。抽查 2023. 10. 5 鳗鱼块 1#，烘干记录显示温度为 58℃，9:07-14:07，记录人王继昌。基本符合 CL 值。

查金属检测（CCP 点），提供了金属探测记录，显示，对 Fe  $\phi$  2.5mm、非铁  $\phi$  3.5mm、不锈钢  $\phi$  3.5mm 在 10:07/12:05/14:11/16:18 等进行了校准，校准人为袁增法。另外，记录了产品检测的结果，包括产品名称青鱼干，产品规格 10kg/箱，产品批号 090523QYG，检测结果均为  $\checkmark$ ，记录人为袁增法。基本符合要求。

根据追溯，显示所用的原料为日照市岚山区盛货源水产行提供的批号为 20221109 的青鱼干，进货时间为 2023. 6. 4，数量为 672 箱，检验项目包括索证、感官、包装、数量，结论为合格，检验员为朱旦旦，时间为 2023. 6. 4，审核为浦国兵。另外，提供了该批次产品的投料记录、成品出入库台账，显示 9. 5 供入库批号为 090523QYG 的青鱼干 1#共 190 箱，记录人为郑建夏；出库时间为 9. 7，数量共 190 箱，记录人为郑建夏。生产过程和成品检验等见质管科审核记录。

抽查 2023. 12. 10 分装的海带头（盐渍水产品），规格为 10kg/箱，300 箱，完成日期为 2023. 12. 10，记录人为王继易，审核为袁增法。

查金属检测（CCP 点），提供了金属探测记录，显示，对 Fe  $\phi$  2.5mm、非铁  $\phi$  3.5mm、不锈钢  $\phi$  3.5mm 在 10:04/12:01/14:13/16:20/17:14 等进行了校准，校准人为袁增法。另外，记录了产品检测的结果，包括产品名称海带头，产品规格 10kg/箱，产品批号 121023HDT，检测结果均为  $\checkmark$ ，记录人为袁增法。基本符合要求。

2023. 11. 20 生产的批号为 112023SZC 散紫菜（水产干制品）、2023. 8. 18 生产批号为 081823CY 鲳鱼 1#等 18 批次水产干制品（生产）、盐渍水产品（分装）生产过程的控制，其 CCP 点的控制，基本与上述一致。

另外，抽查了上述与批次对应的良好卫生规范控制记录，基本与 H3. 3 过程控制基本一致。

现场查看，在生产虾皮（水产干制品），现场查看，该批原料无须烘干，每包 250g，现场两名员工在包装，佩戴有头套、口罩，穿有工服，基本规范。每袋称量，确保重量符合要求，现场查看净含量为 252. 3g，使用封口机进行封口（本产品未使用真空包装机）。查看过金探情况，袁科长现场使用测试块进行测试，均能有效检出，询问现场生产人员，基本清楚操作要求。并提供了《金属探测仪校准检测记录》，记录了本次虾皮校准及检测情况，基本符合 CCP 点控制要求。另外，查看海带头（盐渍水产品）分装，与虾皮包装、金检过程管理基本类似。

## 八、致敏物质管理、食品欺诈、食品防护计划管理情况：

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.10、3.11 及 3.12 条款进行了对致敏物质、食品欺诈计划及食品防护计划进行了规定，策划了相应的控制程序要求。

现场提供了《致敏物质调查评估表》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳制品等 8 大类进行了识别，结合公司产品生产情况，经识别本公司目前涉及的致敏物质有：软体动物及其制品。建议后期使用时，关注致敏物质的告知以及必要时在标签上标示。

查见《致敏物质控制措施确认记录表》，确认时间：2023-08-05，确认结论：控制措施能使相应的过敏原危害达到预期的控制水平，确认人员：浦国兵、丁莉芬、吕云龙、郑建夏、袁增法等小组成员。

查见《致敏物质控制措施验证记录表》，验证时间：2023-09-04，验证结果：过敏原控制达到了预期效果，验证人员：浦国兵、丁莉芬、吕云龙、郑建夏、袁增法等小组成员。

查见《食品防护计划有效性确认表》，确认人员：浦国兵，确认内容包括食品防护计划及措施、内外部沟通机制等 10 个方面，确认结果：符合，日期：2023-08-05。



《食品安全防护评估表》，评估内容包括：企业外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、信息安全等方面，评估结论：食品安全防护措施有效。评估内容的合理性方面可持续关注。但是评估表没有评估人员签字，没有评估日期，现场沟通改善。《食品安全防护计划评估记录的验证》，验证的结论：食品安全防护措施有效。验证日期：2023.9.30，验证人员：袁增法、浦国兵。现场提供《食品防护计划演练记录》，演练时间：2023年9月15日。

仓库管理有专人负责，有挡鼠板、捕鼠笼、诱蝇灯等基础设施，有化学药品专门仓库、上锁、专人管理。现场仓储产品基本可以达到离地离墙存放。

对外来人员询问健康状况，填写《外来人员登记表》。

生产加工用水管控、化学品管控、虫害控制的具体管控等见生产科审核记录；

产品防护基本符合合理，建议后期结合实际生产检验等过程，持续关注。

现场查见《食品欺诈薄弱性评估及控制措施表》，评估人员：汪周干、袁敬平等小组成员；评估日期：2023.07.02。通过对原辅料名称、风险源、风险等级、综合得分等进行综合风险等级评估，明确了相应的控制措施及纠偏措施，识别评估基本覆盖了认证范围果蔬罐头、其他罐头类产品生产加工所涉及的原辅料及包装材料等，经过评估：冻猪肉、香菇、笋干及梅干菜风险等级为重风险，控制措施为：“来自合格供方；供方提供质量保证申明”的方式进行控制，具体见质管科及供销科审核记录。其余为低风险，控制措施：来自合格供方。

查见由 HACCP 小组于 2023-08-05 开展了欺诈脆弱性控制措施的确认，2023-08-28 开展了欺诈脆弱性控制措施的验证工作。审核期间供销科负责人表示未发生食品欺诈事件。上述控制基本合理。

## 九、确认验证

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，在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《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》。

现场查见：2023.08.05，由HACCP小组成员对《危害控制计划确认记录》，确认总结论：HACCP计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。并提供了《控制措施组合确认记录》，确认人员：浦国兵、丁莉芬、郑建夏、吕云龙、袁增法等小组成员，确认日期：2023.08.05；综合确认结论：措施组合适宜、充分，能确保食品安全，措施可行。

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。

公司建立了《监视和测量控制程序》，每年对计量器具进行校准及管理，以确保计量器具的准确性，具体见质管科 H3.6 条款审核记录；

产品安全性验证的控制，每年委托第三方进行，——产品、生产加工用水安全性验证的控制，每年委托第三方进行，基本符合。

公司策划了《GMP 管理程序》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足生产和分装过程管控。

现场查见：

《PRP 验证记录》，验证人员：浦国兵、丁莉芬、郑建夏、吕云龙、袁增法等小组成员，验证日期：2023.08.20；总结论：PRP 的实施达到了预期的效果。

《OPRP 验证记录》，验证人员：浦国兵、丁莉芬、郑建夏、吕云龙、袁增法等小组成员，验证日期：2023.08.20；总结论：OPRP 的实施达到了预期的效果。



《危害控制计划验证记录》，验证人员：浦国兵、丁莉芬、郑建夏、吕云龙、袁增法等小组成员，验证日期：2023.08.20；总结论：危害控制计划的实施达到了预期的效果。

《验证活动结果的分析记录》，HACCP 小组对单项验证结果的综合评价、内审报告、食品安全目标、纠正和纠正措施的有效性进行了评价，结论为公司的食品安全管理体系是适宜、充分、有效的。分析人员：浦国兵，分析日期：2023.08.20。

《验证结果分析报告》，HACCP 小组对致敏物质控制的验证、欺诈脆弱性控制措施的验证、内部审核进行了分析，结论为公司的食品安全管理体系是适宜、充分、有效的。分析人员：浦国兵、丁莉芬、郑建夏、吕云龙、袁增法等，分析日期：2023.08.20。

验证控制基本合理。

#### 十、持续改进：

受审核方在《管理手册》5.1 条款进行了规定。总经理通过食品安全方针的建立来为食品安全目标提供框架，通过食品安全目标分解与考核以及内审及管评等，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、纠正和纠正措施、确认和验证等不断提供公司 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：监视相关方及其需求信息，如顾客需求；合规义务履行情况；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内部检查及外部抽查情况；生产及检验过程的监视和测量结果；HACCP 体系确认验证结果；顾客投诉处理等，目前在实施中。

### 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》中 5.3、5.4 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》、《管理评审控制程序》，规定内审、管评每年至少覆盖 1 次。策划基本合理。

现场查见审核日期：2023 年 10 月 12-13 日；审核组组长：吕云龙；组员：丁莉芬；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丁莉芬，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。基本符合。

现场抽查《内部审核计划》，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。

现场抽查《内审检查表》：抽办公室内审检查表，覆盖了内审计划条款，记录填写基本规范、清晰，另抽查生产科/质管科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 1 个不符合，在生产科。内审检查表策划的充分性建议后期持续关注，作为改进项提出。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：生产科，不符合项内容：2023 年 10 月 13 日现场审核时，“查包装车间，现场正在进行设备维修，但维修后没有及时清理，维修结束后没有按要求对设备台面消毒清洗就继续生产”，涉及条款为 H3.3，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正和纠正措施，加以实施，提供了培训的证据，2023-10-20 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。

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 HACCP 体系符合标准要求，体系的运行基本有效。

查核下来内审控制基本合理，但是内审人员能力以及内审深入应用程序需要持续关注。

公司初次导入 HACCP 管理体系，不涉及以往管理评审的跟踪措施。询问蒲总，表示组织于 2023 年 11



月 25 日开展管评，并于 2023 年 11 月 10 日编制了管评通知及管评计划，提供了 2023 年 11 月 25 日开展管理评审，总经理浦国兵批准。现场查核组织管评材料，于 2023 年 11 月 25 日开展管理评审，由总经理浦国兵主持。各部门负责人参加，有会议签到表。

查管理评审输入情况：提供有各部门管理评审报告，对体系运行情况进行总结，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：本公司 HACCP 体系得到有效运行，全体员工必须以食品安全方针为宗旨，持续改进公司管理体系等。基本合理，对管评报告总经理批准，日期：2023-11-25。

查《管理评审需改进项目》：改进项：人员导致的食品安全污染问题及防治措施。主要负责部门：办公室，计划完成时间：2023 年 12 月 22 日。提供了培训记录，时间为 2023 年 12 月 22 日，主要对人员导致的食品安全污染问题及防治措施进行培训。整改基本有效。

现场与浦总交流管理评审控制情况，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，但管评的深入程度方面需持续关注。

管理评审的控制基本符合标准要求。

### 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》5.1 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》。

日常运行过程，如原辅料进货验收、非即食水产品过程监督、产品放行过程、原辅料等采购管理按照公司的相关文件规定等实施，体系建立至今，暂未发生 CCP 偏离、潜在不安全产品情况。售出产品未发生重大不合格情况。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场查核期间，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记录；2023 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，进行验证整改基本合理。2023 年管评提出的改进建议项在持续实施中，下次审核再关注。

2023 年度市场监督管理局抽查，未发生不合格情况。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》要求，但是在原因分析、纠正及纠正措施等方面的应用，闭环管理能力方面，还较为薄弱，可持续进行关注。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《管理手册》5.2 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》，查投诉处理管理情况：公司在策划的《投诉处理程序》中明确了由营销部主要负责投诉的处理工作，同时策划有客户投诉处理记录表单，包括对投诉内容、原因分析及纠正措施等方面的信息，策划基本合理。

现场总经理表示客户下单主要通过合同、微信、电话等方式下达，按照客户下单后生产部安排生产加工；销售给客户产品未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

该公司投诉处理控制基本合理。



### 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）：

现场查核生产车间配置有：生产、检验、仓库均在 2 幢 6 楼，面积约有 1000 多 m<sup>2</sup>，仓库约 150 m<sup>2</sup>，设置有成品仓库、原料仓库、外包仓库、内包仓库等，车间约 400 m<sup>2</sup>；有更衣室、原料预处理间、烘干间（必要时使用）、冷却间（必要时使用）、内包间、外包间。另外设置有化学品库，化验室（含无菌室），留样室，卫生间等。电梯 1 部【租赁甲方管理】；卫生间位于车间外，基本满足非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）生产加工的需要。

提供了《生产设施管理台账》，涉及生产科的主要有烘干机流水线、多功能烘干机、真空包装机、金探仪、内包材消毒柜、多功能封口机、清洗桶、不锈钢工作台、不锈钢刀等，提供了《生产设备维护保养计划》、《生产设备保养记录》、《生产设备、工具、容器清洗、消毒记录-生产线》；查看 2 月 20-25 日主要对生产前机器检修保养，主要对线路检修，添加机油；6 月 15-20 日进行了维保；11 月 15-20 日进行了生产结束封存保养。查生产设备、工具、容器清洗、消毒记录等，抽查 2023 年 10 月 17 日烘干机流水线、脚踏封口机、真空包装机等进行了保养；抽 9 月 5 日、10 月 15 日清洗桶、不锈钢工作台、不锈钢盘、真空包装机、烘干机流水线、多功能烘干机；

公司的《监视和测量装置控制程序》规定了监视和测量设备的采购及验收、监视和测量设备的周期校准等要求。现场查见《计量器具台账》，包括无塞滴定管、电子台秤、电子天平、电热恒温培养箱等共计 15 项，未将探针式温度计列入台账，现场做改进建议项提出。

抽查外部校准情况：

压力表，校准证书编号：HSO-S-2024010001，校准日期：2024 年 1 月 2 日；

电子天平（型号/规格：HC10001），校准证书编号：HSF-S-2023120085，校准日期：2023 年 12 月 21 日；

电热恒温培养箱（型号/规格：303-2），校准证书编号：HSO-T-2023040147，校准日期：2023 年 4 月 19 日；

分度吸量管（型号/规格：10ml），校准证书编号：HSO-C-2023040036，校准日期：2023 年 4 月 19 日；

抽查的上述校准报告均在有效期内；

查内部校准情况：在温度对比记录中明确了比对允许误差±0.2℃。

抽查干燥设备温度对比记录表，设备编号：SB-07，抽查 2023-09-05，设定温度 46，设备显示温度：46，温度计显示温度：46.1，误差 0.1，判定：合格，比对人袁\*\*；

设备编号：SB-08，抽查 2023-11-20，设定温度 50℃，设备显示温度：50.1℃，温度计显示温度：50.2℃ 误差书写错误（现场交流），判定：合格，比对人袁\*\*；

冷库温度对比记录表，设备编号 SB-33，抽查日期：2023-12-15，设备显示温度：3℃，温度计显示温度：3.1℃，误差：0.1℃，判定：合格，比对人袁\*\*；

现场有标准溶液：AgNO<sub>3</sub>=0.020mol/L（20℃），生产日期：2023-03-23，保质期：6 个月，已过期；NaCl=0.0100mol/L（20℃），生产日期：2023-03-23，保质期：6 个月，已过期；现场已提供了购买凭证。下次审核关注。

实验室现场：检验室在 2 幢 601，检验室有 2 个房间，分为理化检验室、无菌室和化学品存放间；现场观察卫生干净整洁，环境光线良好，检验设备设施基本完好。抽查现场电热恒温干燥箱、电子天平等加贴有校准标签；

现场设有留样间，提供有《留样机观察、处置记录》，抽查 2023-10-05 批次的鲳鱼 1#，产品规格：10kg/箱，生产批号：100523CY，生产日期：2023-10-05，留样日期：2023-10-05，留样数量及规格：300g，留样人：吕云龙等，同时抽查 2023-11-10 对虾 1#、2023-11-20 散紫菜 1#的留样及观察记录，控制方式基本相同。

审核期间现场化验室，检验员吕云龙正在对虾皮产品进行感官以及净含量检测，提供了净含量检测原始记录，控制方式基本合理。

#### 2) 人员及能力、意识：



公司策划了《人力资源管理程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《各岗位入职要求》，覆盖到公司总经理、质检、生产及各核心岗位人员，办公室负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人未发生变化。

抽查对总经理、供销科及办公室经理，在岗位任职要求中对学历专业及工作经验等有了基本规定。现场抽查总经理蒲国兵：高中学历，食品相关工作经验 20 年；供销科经理郑建夏高中学历，食品相关工作经验 20 年；办公室丁莉芬，本科，15 年食品相关工作经验；同时对各核心岗位人员进行了能力评价，抽查 2023-08-05 开展了总经理、生产科、质管科的岗位负责人的能力评价，评价结论：合格，评定组人员：各部门负责人。

部门负责人丁莉芬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。

审核周期内 HACCP 小组组成未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；审核周期内总人数未发生变化。

**查培训过程管理情况：**

提供有《2023、2024 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、管理体系文件、法律法规、内审员培训、食品生产许可审查通则培训等方面，策划培训内容基本合理；对于培训培训实施及培训效果评价方式，包括口头提问、答卷、现场考核等方式进行。办公室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，但是持续性需要关注。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场交流内审员丁莉芬，对内审有一定的了解，包括内审不符合项、内审计划安排等，但是交流在深入应用方面还很薄弱，作为改进建议项提出，下次审核持续关注。检验人员必要时请外部专业人员进行指导。

查健康证管理情况：抽查生产部经理 袁增法（健康证编号 0001m012306190026, 发证日期：2023 年 6 月 19 日）、供销科经理 郑建夏（健康证编号 1016013323006946, 发证日期：2023 年 8 月 8 日）、总经理/HACCP 小组组长蒲国兵（健康证编号 1016013323008352, 发证时间：2023 年 9 月 18 日），抽查健康证均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

### 3) 信息沟通：

受审核方在《HACCP 管理手册》2.5 章节进行了规定，并策划了《沟通控制程序》；查内部沟通管理情况：

目前内部沟通主要是部门之间以及与内部员工沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈等。内容包含：生产现场管理、公司食品安全方面要求、客户订单需求、安全生产方面等。一般由办公室负责主持，公司全员参加。

现场交流了解，如 2023 年 8 月份生产车间内部的改造，沟通对象：总经理、生产部、沟通方式：现场，回应情况：按照策划进行，现场审核期间车间改造已完成。

内部沟通如：2023 年 12 月 26 日，沟通内容：迎接 HACCP 体系外检，沟通对象：公司各部门，沟通方式：现场面对面，回应情况：对体系标准要求及落实情况进行梳理及准备，迎接外部审核。

查内部报告管理情况：

办公室主要负责，公司目前运行基本稳定，各核心岗位人员在食品行业有一定的生产加工及检验等经验，但是对于体系方面还是薄弱，还在不断的提升过程中，遇到问题大家相互沟通及时给予解决。员工与老板一起在为销售目标及开拓方向而努力，对公司发展政策及各项要求基本掌握，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，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总经理或 HACCP 小组组长，目的是降低食品安全问题的风险及隐患，提高整个同时的食品安全意识。审核周期内内部交流及报告均较为简单，有问题随时沟通，暂未规范管理内部报告，后期会持续改进。

查外部沟通管理情况：包括与供方、监管部门、认证机构、客户、二方验厂等方面的沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、文件传递、网络、微信等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，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、日常监督管理、客户订单、认证要求、食品安全监督抽查等信息。

外部沟通情况如：

2023-11-14 沟通内容：国家食品安全抽样检验（干制水产品），沟通对象：浙江省市场监督管理局，沟通方式：现场抽样，责任部门：办公室，回应情况：截止目前未见异常。

该企业的沟通控制情况，基本合理。

#### 4) 文件化信息的管理：

公司依据 HACCP 体系标准策划并形成了《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》、《HACCP 计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识等管理。现场抽查 HACCP 计划、HACCP 手册，有受控章状态标识发，但是分发号未做明确，现场沟通。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理蒲国兵批准，体系初次导入，体系暂未发生重大更新。

查《有效体系内部文件清单》，包括管理手册、程序文件、HACCP 计划、作业指导书汇编等，清单内写明了序号、文件编号、文件名称、版次、实施日期，编制及时间不够规范。现场口头交流建议。

查文件修改情况：2023-12-28、2023-12-30，修改管理手册中相关内容，更改人：丁莉芬；未见批准人，现场交流后期进行规范；2023-12-29 对 HACCP 计划进行了修改，有基本的管理，但未规范发放管理，现场口头交流建议。

查《文件发放/回收登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、版本、以及发放信息等。抽分发部门：办公室，接收人：丁莉芬，分发号 03，日期：2023-08-05，文件名称：HACCP 管理手册、程序文件汇编、HACCP 计划、食品防护计划。另抽查发放给生产科的记录，控制基本合理。

查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》，记录了文件编号、文件名称、文件性质等基本信息，编制及审批信息不够充分，现场口头交流；抽查识别适用的法律法规包括有食品生产许可证审查通则 2022 版、食品安全法实施条例、食品标识管理规定、GB 20941-2016 水产制品生产卫生规范等。抽查上述的法律法规标准均在有效期内。

#### 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，基本符合要求。

提供了《受控记录清单》，共 124 份记录，记录编号、记录名称、使用部门、保存部门、保存期限，有编制及审批等基本管理信息。抽《每日卫生检查》、《培训记录》、《年度内部审核计划》、《虫害防治检查记录表》、《留样及观察记录表》等 8 份记录，记录均有编写。记录由办公室保存。

记录控制基本合理。

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

基本信息：

注册地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 5 楼 502 室、6 楼 601 室



办公地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 3 幢 6 楼

经营地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 6 楼 601 室

认证范围：

HACCP：位于浙江省杭州市余杭区仁和街道西南山北路 69-1 号 2 幢 6 楼 601 室杭州瑞赢食品有限公司生产车间的非即食水产品（干制水产品的生产、盐渍水产品的分装）

不涉及多场所。

## 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，（杭州瑞赢食品有限公司）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 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:任泽华、肖新龙、任国平



## 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](http://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、联系方式的变更、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。