

项目编号：10132-2024-Q

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：诸城市科利思普食品有限公司

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）：马焕秋

审核组员（签字）：马焕秋

报告日期：2024年3月16日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

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：马焕秋

组员：马焕秋



受审核方名称：诸城市科利思普食品有限公司

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	马焕秋	组长	审核员	2022-N1QMS-1296764	03.08.05,03.08.07

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘瑞忠	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（**质量管理体系**）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。

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：

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单体系审核

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：

d) 相关的法律法规：中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法

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职业健康安全及卫生标准：SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、GB 7718-2011《预包装食品标签通则》、GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》、GB 2760-2014《食品添加剂使用安全标准》、GB2762-2022《食品中污染物限量》

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年03月14日 上午至2024年03月16日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年10月10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）：

与企业沟通，结合实际情况，审核范围发生了变更：

变更前：速冻调制食品的加工；变更后：速冻调制食品（肉糜类制品、裹面制品、菜肴制品）的生产

变更理由：原审核范围与企业实际情况不符合。

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：山东省潍坊市诸城市昌城镇沈家双塘村

办公地址：山东省潍坊市诸城市昌城镇沈家双塘村

经营地址：山东省潍坊市诸城市昌城镇沈家双塘村

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年3月13日-2024年3月13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：

生产过程的质量控制、原料验收情况；

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：

与企业沟通，结合实际情况，审核范围发生了变更：

变更前：速冻调制食品的加工；变更后：速冻调制食品（肉糜类制品、裹面制品、菜肴制品）的生产

变更理由：原审核范围与企业实际情况不符合。

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：生产部/8.5.1；办公室/7.2

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3月31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3月16日前。

2) 下次审核时应重点关注：

生产过程的质量控制、特种设备的年检情况

3) 本次审核发现的正面信息：

该企业管理人员比较重视产品质量，质量意识较强；供方管理比较规范，按时评价，能及时索取各种原料



的三方检测报告。供方大多为知名品牌，产品质量能得到保障。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

组织之前做过食品安全管理体系和 haccp 管理体系，有一定的体系管理基础。公司管理人员和员工质量意识较强，按照管理体系要求基本有效运行，各部门职责和权限明确，质量控制措施有效，无质量重大事故，供方及销售客户为长期合作伙伴，成熟度尚可。

2) 风险提示：

组织各级人员需继续加强质量管理体系知识培训学习，加深对标准的理解，熟悉管理体系要求，日常注意持续结合实际良好规范运行。严格按照工艺规程进行生产，及时索取原料检测报告，确保产品符合质量要求。

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：年月日体系实施时间：2023 年 10 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

1) 企业营业执照，组织成立时间：2015 年 8 月 11 日，统一社会信用代码：913707823490830484，许可范围：生产销售速冻调理食品、米面制品。

2) 提供有食品生产许可证，编号为 SC11137078212021，有效期至 2020 年 11 月 23 日—2025 年 11 月 22 日，许可品种明细：品种明细：速冻调制食品（肉糜类制品、菜肴制品、裹面制品）

3) 审核范围内覆盖员工总人数：45 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作时间：生产部：7:00-17:00；包装 9:00-18:00；办公室：7:30—17:30，单班生产，无倒班

4) 范围内产品/服务及流程：

生产工艺流程：

1、速冻调制食品（菜肴制品）：原料验收→原料解冻→原料修整→配料→搅拌→成型→速冻→内包装→金属探测→外包装→出厂检验→入库→成品发货

2、速冻调制食品（肉糜类制品）：原料验收→原料解冻→原料修整→配料→斩拌→成型（蒸制/水煮）→冷却→速冻→内包装→金属探测→外包装→出厂检验→入库→成品发货

3、速冻调制食品（裹面制品）：原料验收→原料解冻→原料修整→配料→搅拌→上浆→油炸/蒸制→冷却→速冻→内包装→金属探测→外包装→出厂检验→入库→成品发货

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



1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

设置了办公室、生产部、供销部、设备科、仓储科、质检部等部门，根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。

2) 管理体系文件符合情况

公司根据 GB/T19001-2016 标准和实际，编制了管理管理体系文件，包括：形成文件的管理方针和管理目标、《管理手册》、《程序文件》；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等；为提供符合要求及管理体系有效运行的证据而建立的记录，包括标准所要求的记录。

识别产品生产适用标准，通过文件审核和现场审核确认，《管理手册》等符合标准要求、法律法规和企业实际，基本具有可操作性。

3) 法律法规的识别及获取情况

组织识别收集了 SB/T 10379-2012 《速冻调制食品》、GB5749-2022 《生活饮用水卫生标准》、GB 2760-2014 《食品添加剂使用安全标准》、GB 7718-2011 《预包装食品标签通则》、GB2762-2022 《食品中污染物限量》、GB 5009.227-2023 《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》

4) 组织的资源配置情况

人员：企业目前拥有员工 45 人，设置了办公室、生产部、供销部、设备科、仓储科、质检部等部门，

基础设施：

1、厂区占地面积 4450 平方米，其中生产车间 2800 平方米（含仓库）；办公楼共 3 层，共 600 平方米，1 层：财务办公室、仓库办公室、值班室；2 层：总经理办公室、档案室、生产部办公室、会议室；3 层销售办公室、会议室、质检部。

有原料处理间、斩拌间、配料间、成型间、油炸间、内包装间、原料库、成品库、冷冻库等基础设施；

2、生产设备：有斩拌机、搅拌机、制冰机、丸子生产线、蒸柜、包装机等生产设备。

3、特种设备：燃气锅炉 1 台、电动叉车两台；

4、计量器具有：电子地秤、电子台秤、电子计重秤、电子天平、指针温度计、干燥箱。

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

质量方针：顾客至上，诚信服务，质量安全，持续改进；

公司将总目标分解到各相关部门，有年度目标指标分解及汇总；

质量目标：

1、产品一次交验合格率 99%；

2、顾客满意率 $\geq 95\%$ ；

3、质量事故零发生。

有 2023.10-2024.2 完成管理方案有效执行，目标和指标达成。

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

组织于 2024 年 1 月 20 日进行质量管理体系的内部审核，由公司的内审员进行，有内部审核计划、内部审核检查表、内审报告等，内容基本可信，有效。基本符合要求。

于 2024 年 1 月 31 日进行了质量管理体系的管理评审，由总经理主持会议，有管理评审输入资料、管理评



审报告和改进计划等，内容基本可信，有效。

7) 主要人员对标准的理解情况

询问管理者代表刘瑞忠，基本掌握 GB/T19001-2016 标准相关要求，基本符合要求

三、主要检测/监测结果以及符合法律法规等方面的证据

1) 受审核方相关资质、法定检测/评价记录

营业执照，统一社会信用代码证：913707823490830484，

食品经营许可证 编号SC11137078212021，有效期限：2020年11月23日-2025年11月22日

2) 受审核方遵守相关法律法规、标准及其他要求的证据

体系运行以来，没有发生质量事故、重大顾客投诉以及行政处罚等；提供有产品的第三方检测报告和供方资质，产品检测结论合格，符合要求。

3) 主要管理和操作岗位人员对法规的理解情况

管理层、各部门负责人和内审员，基本能够对法律法规和标准有基础的了解。

4) 其他：无

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、生产过程的控制：

供销科根据订单情况在公司生产群里下达生产计划，一般提前 3 天下达生产计划。

审核期间，2023 年 3 月 14-16 日分别进行了鸡肉圆、鸡柳、炸丸子的生产

生产过程控制情况

生产工艺流程：

速冻调制食品（菜肴制品）：原料验收→原料解冻→原料修整→配料→搅拌→成型→速冻→内包装→金属探测→外包装→出厂检验→入库→成品发货

速冻调制食品（肉糜类制品）：原料验收→原料解冻→原料修整→配料→斩拌→成型（蒸制/水煮）→冷却→速冻→内包装→金属探测→外包装→出厂检验→入库→成品发货

速冻调制食品（裹面制品）：原料验收→原料解冻→原料修整→配料→搅拌→上浆→油炸/蒸制→冷却→速冻→内包装→金属探测→外包装→出厂检验→入库→成品发货

1、速冻调制食品（肉糜类制品）：鸡肉圆

1) 原料解冻：原料：鸡大胸肉；解冻方式：自然解冻。提前一天解冻，次日早上生产使用。

操作工：徐栋山

2) 原料修整：人工，工具：用剔骨刀，工艺要求：剔除骨头等杂质。

现场观察：剔除彻底，无骨头等；操作工：徐栋山

3) 配料：设备：电子秤，根据配方进行配料，配料工：左伟霞

产品名称：鸡肉圆，有配料表，有：鸡肉、冰水、分离蛋白、高粱红、盐、水分保持剂、香精。操作工安配方称量，电子秤经过校。

4) 斩拌。设备：斩拌机；工艺要求：斩拌时间：20-30 分钟；温度控制在 10℃ 以下。



现场观察：斩拌时间：25 分钟，斩拌温度 6℃，操作工：徐进步

5) 成型。设备：丸子机，工艺要求：水煮：53-77 度，时间 15 分钟；煮熟温度：大于等于 95 度；时间 20 分钟

现场观察：水煮温度：65 度，时间 15 分钟；操作工：李成

6) 冷却。设备：架子车、塑料托盘；工艺要求：自然冷却，室温（不高于室温 2 度）；

现场观察：成型后的产品整齐摆放在托盘上，自然冷却；

7) 速冻。设备：速冻机；工艺要求：-30 度以下；时间：根据产品规格不同，时间不同，一般：30 分钟

现场观察：速冻库温度显示-37 度；冷冻时间:20 分钟；操作工：孙梅

8) 内包装。设备：定量包装机；工艺要求：重量符合要求，包装完后复秤，

现场观察：复秤：2.5kg/袋，与标签标识一致；操作工：冯识云；

10) 金探：设备：金探机，工艺要求：每 2 小时对金探的灵敏度进行测试；

现场观察：金探故障，已送去维修，未使用。已开具不符合项

11) 外包装。手工包装，封箱整齐，打码清晰。

现场观察：封箱整齐、打码 2024 年 3 月 14 日；操作工：乔培艳

2、速冻调制食品(菜肴类制品)：鸡柳

1) 原料解冻：原料：鸡大胸肉；解冻方式：自然解冻。提前一天解冻，次日早上生产使用。

操作工：徐栋山

2) 原料修整：人工，工具：用剔骨刀，工艺要求：剔除骨头等杂质。

现场观察：剔除彻底，无骨头等；操作工:徐栋山

3) 配料：设备：电子秤，根据配方进行配料，产品名称：鸡柳；配方：鸡肉、玉马淀粉、白砂糖、盐、腌料等；配料工：左伟霞

4) 搅拌。设备：搅拌机；工艺要求：搅拌时间根据产品不同：10-60 分钟；温度控制在 4-8℃。

现场观察：搅拌时间 20 分钟；温度：6 度；操作工：徐进步

5) 包装：人工包装；工艺要求：计量准确；操作工：孙桂丽

现场观察：950g/袋，复称准确与标签标识一致；

6) 速冻。设备：速冻库；工艺要求：-30 度以下；时间：根据产品规格不同，时间不同，一般：30 分钟

现场观察：速冻库温度显示-37 度；冷冻时间:20 分钟；操作工：孙梅

7) 金探：设备：金探机，工艺要求：每 2 小时对金探的灵敏度进行测试

现场观察：金探故障，送去维修，未使用。已开具不符合项

8) 外包装。工艺要求：手工包装，封箱整齐，打码清晰准确。

现场观察：胶带封箱整齐、打码 2024 年 3 月 14 日；操作工：乔培艳

3、速冻调制食品(裹面类制品)：炸丸子

1) 原料解冻：原料：鸡大胸肉；解冻方式：自然解冻。提前一天解冻，次日早上生产使用。

操作工：徐栋山

2) 原料修整：人工，工具：用剔骨刀，工艺要求：剔除骨头等杂质。

现场观察：剔除彻底，无骨头等；操作工:徐栋山

3) 配料：设备：电子秤，根据配方进行配料，产品名称：炸丸子 配方：鸡肉、玉米淀粉、大豆分离蛋白、白砂糖、盐、水分保持剂等；配料工：左伟霞

产品名称

4) 搅拌。设备：搅拌机；工艺要求：搅拌时间根据产品不同：10-60 分钟；温度控制在 4-8℃以下。



现场观察：搅拌时间：25分钟，斩拌温度6℃，操作工：徐进步

5) 上浆。人工裹粉。工艺要求：裹粉均匀、不露肉；

现场观察：裹粉均匀，未见露肉情况。操作工：孙桂丽；

6) 油炸。设备：油炸生产线；工艺要求：温度：170-180度；油炸时间：2-5分钟

现场观察：油炸温度：175度；油炸时间：2分钟；操作工：谢发香；

7) 速冻。设备：速冻库；工艺要求：-30度以下；时间：根据产品规格不同，时间不同，一般：30分钟

现场观察：速冻温度：-32度

操作工：孙梅

8) 内包装。设备：定量包装机；工艺要求：重量符合要求，包装完后复秤，

现场观察：复秤：2.5kg/袋，与标签标识一致；操作工：冯识云；

9) 金探。设备：金探机，工艺要求：每2小时对金探的灵敏度进行测试；

现场观察：金探故障，送去维修，未使用。已开具不符合项

10) 外包装。手工包装，封箱整齐，打码清晰。

现场观察：胶带封箱，整齐，打码2024年3月15日，清晰完整；操作工：乔培艳。

外包完成后，用电动叉车将产品移至成品库（冷冻库）存放。

查生产计划：

2024.2.27，客户：诸城广旺商贸；产品名称：毛头丸子，规格：2.5*4，数量300箱；

查车间机台卫生清洁记录：

2024.2.4，设备名称：绞肉机、斩拌机、灌肠机、水煮线、油炸线、自动包装机；清洁方式：200ppm次氯酸钠消毒液。

二、标识和可追溯性、产品防护：

产品标识：产品批号（生产日期）为唯一性标识，产品内包装袋标识有产品名称、生产批号、配料表、规格型号、贮存方法等；外包装箱上面有公司名称、生产批号，规格数量、生产厂家。

可追溯性：生产批次-出厂检验记录-生产记录-过程监督记录-进货检验记录，能进行追溯。

成品的装卸利用叉车进行，没有发生撞击、挤压，无野蛮作业情况，也未出现损坏现象；使用冷链车运输。

产品防护：产品置于垫板上，隔墙离地，库内清洁、无污染，温度、符合防护要求。

三、原料检验：企业主要进货原料鸡胸肉、玉米淀粉、大豆油、磷酸盐、卡拉胶、藤椒腌料、味精、白砂糖、纸箱、包装袋等，采购来的原料由质检部检验合格后入库。质检员一般进行感官、数量、包装完整性生产日期、水分（鸡胸肉）等项目进行查验，同时查验供方原料合格证明。原料三方检测报告详见；生产用水（冰），每年进行一次第三方检测，检测结果：合格。

四、出厂检验：质检部按标准对产品检验合格后出厂，产品执行标准：SB/T 10379-2012《速冻调制食品》，理化指标自行检验，卫生指标委托第三方进行检测，检测结果：合格。

五、目标完成情况：提供2023.10-2024.2年目标考核记录，显示各部门目标均已完成。

六、监视和测量设备：现场查看《计量器具台账》，主要有电子天平、干燥箱、电子台秤、指针温度计，均进行了校准，校准证书均在有效期内。

七、特种设备的管理：组织有锅炉1台、电动叉车2台，均进行了年检，操作人员有相应资格证书，均在有效期内。



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

组织于2024年1月20日进行质量管理体系的内部审核，由公司的内审员进行，有内部审核计划、内部审核检查表、内审报告等，内容基本可信，有效。基本符合要求。

于2024年1月31日进行了质量管理体系的管理评审，由总经理主持会议，有管理评审输入资料、管理评审报告和改进计划等，内容基本可信，有效

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

企业编制有《不合格控制程序》《不合格品管理程序》规定：

进货检验中出现的不合格进行退货处理，不合格不准入库；

在制作过程中出现的不合格品及成品根据评估结果返工或报废等措施。

经沟通，不合格品一般为原料肉水分含量超标，处理方式：折算货款或下次补货

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定并执行《不合格控制程序》《纠正措施管理程序》，对不合格、纠正预防措施识别、评审、验证等进行了策划，为消除不合格、不符合原因，防止不合格或不符合的再发生。

体系运行以来公司按照体系的要求，通过运行控制、加强培训，以及开展管理评审活动等方式采取预防措施，防止不符合/不合格的发生，不符合得到了有效控制。对内审、管理评审中提出的不合格项进行原因分析，并策划纠正措施并实施，对所采取的纠正措施进行验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

建立了投诉反馈的接受渠道及处理机制，目前为止没有发生重大相关方投诉情况发生。对相关方的反馈和提出的意见能及时接受并采取有效措施及时处理。

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）：

基础设施：

2、厂区占地面积 4450 平方米，其中生产车间 2800 平方米（含仓库）；办公楼共 3 层，共 600 平方米，1 层：财务办公室、仓库办公室、值班室；2 层：总经理办公室、档案室、生产部办公室、会议室；3 层销售办公室、会议室、质检部。

有原料处理间、斩拌间、配料间、成型间、油炸间、内包装间、原料库、成品库、冷冻库等基础设施；

2、生产设备：有斩拌机、搅拌机、制冰机、丸子生产线、蒸柜、包装机等生产设备。

3、特种设备：燃气锅炉 1 台、电动叉车两台；

4、计量器具有：电子地秤、电子台秤、电子计重秤、电子天平、指针温度计、干燥箱。

2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、质量意识或专业能力要求。

**3) 信息沟通:**

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、文件、检查、培训、电话、谈话、开会讨论、邮件等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面，包括安全方面的内容。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、办公会议、网络等方式进行内部沟通，通过宣贯培训学习让员工充分认识到符合质量管理体系的要求的重要性。对外部信息进行沟通的情况：主要是通过上级安全管理部门，由办公室负责接收政府及上级有关相关文件，报领导后做出相应处理。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

对外部相关方（供方、客户、政府部门等）进行信息的交流方式：通过文件传真、接收通知、现场交流、合同协议等方式沟通协商，目前主要是与合同方的要求进行沟通；同时将本公司的产品质量方面的要求以及法律法规通告相关方。

3) 文件化信息的管理:

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

公司的文件主要包括管理手册、程序文件、管理制度、记录等。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

速冻调制食品（肉糜类制品、裹面制品、菜肴制品）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，（诸城市科利思普食品有限公司）的

质量管理体系 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:马焕秋



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。