

项目编号：10157-2024-QO

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：大厂回族自治县福华肉类有限公司

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）：朱晓丽

审核组员（签字）：潘琳

报告日期：2024年4月3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：朱晓丽

组员：潘琳



受审核方名称：大厂回族自治县福华肉类有限公司

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	朱晓丽	组长	O:审核员 Q:审核员	2022-N1OHSMS-1205805 2021-N1QMS-3205805	O:03.01.01 Q:03.01.01
B	潘琳	组员	O:审核员 Q:审核员	2024-N1OHSMS-1304083 2024-N1QMS-1304083	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘春生	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（**职业健康安全管理体系, 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：

O：GB/T45001-2020 / ISO45001：2018, 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》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国妇女权益保障法》、《中华人民共和国职业病防治法》、《工伤保险条例》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职业健康安全及卫生标准：食品召回管理办法、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016 、鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008 、



牛肉等级规格 NY/T676-2010 、 畜禽肉水分限量 GB18394-2001 、 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018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：2024年04月01日 上午至2024年04月03日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年10月8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）：

O: 资质范围内肉牛屠宰加工所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q: 资质范围内肉牛屠宰加工

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：大厂回族自治县城关西环路

办公地址：大厂回族自治县城关西环路

经营地址：大厂回族自治县城关西环路

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29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：生产过程控制、放行控制、危险源的识别及评价；运行控制

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:综合部 QO7.2

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4月8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4月3日前。

2) 下次审核时应重点关注：内审管理评审有效性、内审员能力、特种设备检验、员工体检、生产过程、放行过程控制



3) 本次审核发现的正面信息：受审核方质量、安全管理体系在运行过程中管理层及部门领导比较重视，管理水平有所提高，各部门职责明确，产品质量/安全较稳定，无质量/安全事故，供方及销售客户形成长期合作伙伴，销售顾客稳定，通过质量/安全管理体系运行促进产品质量/安全的管理水平及环境安全意识提高

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：管理层对结合型管理体系运行和认证活动支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训和运行，可以运用，能够在日常的管理和服务过程运用管理体系的工具和方法，对管理评审、内部审核基本可以应用，尚不深入，自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好，总体成熟度尚可

2) 风险提示：员工管理意识、安全意识提高；危险源运行控制有效性有待提高

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：1997年3月1日 体系实施时间：2023年10月8日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、动物防疫条件合格证、畜禽定点屠宰许可证、排污许可证、风险评估论证报告等

3) 审核范围内覆盖员工总人数：61人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无倒班

4) 范围内产品/服务及流程：活牛检验--吊牛--去头蹄--剥皮--开胸--出腔--胴体劈半--过磅--牛胴体排酸--分割--剔骨--修割--检验--内包装--速冻--外包装--冷藏--装运交付

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

组织及其环境

1、基本情况：现场查看了营业执照、动物防疫条件合格证、畜禽定点屠宰许可证、排污许可证、风险评估论证报告等符合要求；

注册/经营地址：大厂回族自治县城关西环路

2、企业主要客户主要为企事业单位。

3、企业目前经营状况：网上查询，无被投诉情况，无质量事故。

大厂回族自治县福华肉类有限公司为福华集团下属公司，主要经营资质范围内肉牛/羊屠宰加工（牛养殖不在本公司经营范围内，为其他下属公司经营）。因客户需求，企业特申请管理体系证书，本次审核范围只涉及牛的屠宰加工。

大厂回族自治县福华肉类有限公司规模及市场占有率在大厂县位居首位，市场覆盖全国范围。企业为清真企业，产品质量有一定保障。

近年市场形势总体下行，企业在集团公司下市场有一定保障。

4、内部因素和外部因素：

查见《管理手册》相关条款，公司最高管理者组织环境分析会，分析确定与公司宗旨、目标和战略方向相关并影响其实现质量和职业健康安全预期结果的各种内部、外部问题或因素。将内部、外部问题或因素的



分析结果，作为建立管理体系考虑的因素。

提供“组织环境因素识别评价表”，符合要求

对这些内外部因素通过定期的网站获取、顾客沟通（总结、会议、培训等形式）及内部沟通总结等方式进行监视和评审。

相关方的需求和期望

公司应对这些相关方及其要求的相关信息进行了监视和评审，以便于理解和持续满足相关方的需求和期望。

与管理体系有关的相关方：可包括：客户、供应商、员工等

客户需求或期望：产品价格合理，性价比高、持续稳定的销售服务能力、按约定时间交付

供应商需求或期望：交易价格公平合理、按约定时间付款

员工需求及期望：提供岗位培训及晋升加薪机会

理解相关方的公司内外部所处生存环境以及需求和期望可以帮助本公司更好的建立清晰的方针和目标，做到目的明确，满足相关方的要求并争取做到更高的期望值。

目前企业未发生处罚、相关方投诉事件。

管理体系的范围

●查见公司《管理手册》，发布实施时间：2023年10月08日。确定了管理体系的范围及边界。管理手册中明确了体系的范围，管理手册可获得并得到保持，查文件发放回收记录，有发放记录，有签收人签名。

●公司管理体系范围是：

O：资质范围内肉牛屠宰加工所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q：资质范围内肉牛屠宰加工

注册、经营地址（同营业执照）：大厂回族自治县城关西环路

在确定质量管理体系的范围时考虑了公司的内外部因素和相关方的需求和期望，考虑了公司的产品和服务，与公司的宗旨和战略方向一致。符合标准要求。

管理方针

查见《管理手册》FH-SC-2023，制定了企业的管理方针：

质量方针：遵守法律法规，确保卫生安全，追求完美品质，提供健康食品；

职业健康安全管理方针：遵守法规，安全第一，消除隐患、持续改进

公司的管理方针记录在《管理手册》中，并在组织内部得到广泛的宣传、沟通。方针是管理层共同研究决定的，结合了公司服务特点和目前的实际状况。方针初步制定后，由公司员工进行讨论，在公司管理体系文件的发布会上，对管理方针和目标进行了讲解，使全体员工能够理解。同时，通过贯标培训、文件下发，内部理解，实施过程中，始终强调方针的意义的内涵。

通过文件、告知书、合同（与投标文件中提到）等物理介质或电子方式向相关方提供。

经2024年1月28日召开的管理评审会议，管理方针适应其宗旨和环境并支持其长远战略方向；为制定管理目标提供框架；包括满足适用要求的承诺和持续改进质量管理体系的承诺。方针基本能够满足标准的要求。

基本符合要求。

风险和机遇的措施

查《管理手册》，规定了协助管理者代表组织各部门，通过公司所处环境、相关方的需求及期望、危险源、潜在紧急情况、职业健康安全风险和其他风险、职业健康安全机遇和其他机遇、法律法规要求和其他要求、组织变更等确定所需应对的风险和机遇。

企业编制《风险因素和机遇识别评估表》，风险和机遇的识别基本全面，控制措施有效

目标及其实现的策划



查看《管理手册》，公司管理层以公司的质量/职业健康安全方针为框架，结合公司的实际运营情况，制定公司总的管理目标：

质量目标：1.产品出厂合格率 100%；2.顾客满意率≥96%。

职业健康安全管理目标：1.无安全事故发生；2.职业伤害零发生

为确保目标的实现，对管理目标进行了分解，并规定了考核办法。由组织有关人员对各部门质量目标实现情况进行测评，结果报总经理。应在每次管理评审前由对目标的完成情况进行监视、测量并输入管理评审。为确保安全目标指标的实现，编制了管理方案，落实了各项管理计划和资金投入，并进行了阶段性验收。抽安全目标管理方案，符合要求。

抽 2023 年 10 月至 2024 年 2 月目标完成情况：均完成，符合要求

变更的策划

●公司于 2023 年 10 月建立质量/职业健康安全管理体系，为使公司质量/职业健康安全管理体系有效运行，并持续改进，各部门按质量和职业健康安全管理体系文件中的规定贯彻实施，文件中的规定与实际运作应保持一致。

●企业通过过程业绩分析，监视、测量、分析、评价、管理评审，内部审核结果等收集可能发生的变更信息，当组织内外环境、客户及利益相关方的需求、企业经营等方面发生重大变化，具体包括产品质量监视和测量过程中持续未达到预期结果、组织机构变化、重大人员调整、持续的经营亏损等情况下，需要对体系进行变更。企业有充分识别识别潜在的变更需求，并确保在必要时做出相应的变更。

●随着质量和职业健康安全管理体系的变化，质量和职业健康安全方针、目标的变化，定期评审及时修订质量和职业健康安全管理体系文件，确保其有效性、充分性和适宜性。质量和职业健康安全管理体系建立后，不断完善，持续改进，提高有效性和效率。

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

危险源识别

提供了《危险源辨识、风险评价和控制措施的确定控制程序》、《危险源辨识和风险评价记录》、《不可接受风险清单》，以上文件经审批发放。

识别了生产运行中屠宰、分割的可能出现的机械伤害、各设备操作（临时用电或设备电气故障），可能出现触电；车间/冷库/办公（违章动火、电气故障、电线老化），可能出现火灾；

重大危险源为：机械伤害、火灾、触电；

危险源评价基本准确、全面，评价基本合理。

针对重大危险源分别制定了运行控制措施、保持了目标指标和方案、应急准备和响应措施、以及相应的管理制度等，基本合理。

《不可接受风险清单》经审批发布，目前的重大危险源识别基本符合企业实际，自发布后短期内尚未有更新发生。

当经营过程、环境等发生新的变化或法规要求更新时，对危险源进行更新识别及评价，确定新的控制措施。

合规义务

建立实施了《法律法规及其他要求获取、评审与控制程序》。

查《法律法规文件清单》：包括：中华人民共和国未成年人保护法、未成年工特殊保护规定、中华人民共和国妇女权益保障法、女职工保健工作规定、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国宪法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国职业病防治法《中华人民共和国水污染防治法》、《中华人民共和国安全生产法》、《工伤保险条例》等。已识别法律法规及其它要求的适用条款，能与危险源相对应。综合部根据需要随时网上获取、识别更新，并通过培训、宣传、会议等形式传达给员工和相关方，各部门如有需要随时到综合部查阅。



法律法规识别充分，符合要求。

合规性评价

公司制定了：《合规性评价程序》

提供“法律法规文件清单”“合规性评价记录”“合规性评价报告”

查到《合规性评价报告》，2023.12.29

四、评价结果纪要如下：

- 1、公司制定的管理体系方针，包含守法诚信，其他内容也包含了对适用法律法规和其他要求的承诺。按GB/T24001-2016/ISO14001:2015、GB/T45001-2020/ISO45001:2018标准建立全面一体化体系，履行合同的义务和职责，都要求信守、遵循适用的法律法规和其他要求。
- 2、公司制定的目标，从内容方法污染预防事故预防等也是慎重考虑了适应法律法规和其他要求应用的。
- 3、公司考虑到适用法律、法规和其他要求，修订了部门岗位相关职责，在公司资源配置、运行控制、可施加影响的信息沟通、检查监督、业绩测量和持续改进等方面都有明确的体现。
- 4、公司在对相关方施加影响方面，一直按有关法律法规和其他要求办理。公司在危险源识别（辨别）、评价、控制策划中，认真考虑到相关方的危险源，对相关方严格实施检查监督。
- 5、从公司职业健康安全管理业绩上讲，未发生因公司责任引起的事故事件，未发生安全生产上的重大事故。但是对可能的环境轻微的违章和职业健康安全习惯性违章必须常抓不懈。

。。。。。

8、在执行法律法规和其他要求过程中对相关方施加影响不够。

9、具体相关合规性评价记录见表

编制：刘春生

审批：马龙

日期：2023.12.29

策划

●企业根据客户要求对生产进行策划：

确定产品和服务的要求：法律法规及客户要求

中华人民共和国食品安全法 GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 SB/T10379-2012 是《速冻调制食品》；GB/T17238-2022 鲜冻分割牛肉 NYT676-2010 牛肉等级规格、食品召回管理制度等

2、制定目标，管理目标基本合理、可测量、可达到

3、策划了生产流程，流程未更改。

活牛检验--吊牛--去头蹄--剥皮--开胸--出腔--胴体劈半--过磅--牛胴体排酸--分割--剔骨--修割--检验--内包装--速冻--外包装--冷藏--装运交付

4、策划了设备操作规程、福华肉类有限公司车间生产加工规程、宰前检疫的程序和方法等作业指导文件及进厂查验情况登记表、“瘦肉精”检测情况登记表、清洗消毒情况记录表等记录。

5、所需资源：

建筑设施：办公用房、生产用房（待宰圈、屠宰车间、分割车间、高低温区、速冻库（35-42℃左右）、低温储藏间（-18℃以下）、化验室、污水处理站）

生产车间配备有不锈钢操作台、二分体锯、四分体锯、开胸锯、真空机、锯骨机及加工用剔骨刀等生产设备，满足生产需求，人员经过培训上岗等。基本满足工作需要。

检测设备主要有：电子台称、压力表、氨气检测仪等，满足检验需求。

确定胜任人员需求，经过培训、考核合格后上岗；操作人员有相应的健康证。

6、遵照岗位职责、设备操作规程、福华肉类有限公司车间生产加工规程、宰前检疫的程序和方法等等作业指导文件实施过程控制。

产品通过检验来对产品实现过程进行控制。生产过程中由目专门人组织进行检查，符合要求。

策划了订单（生产任务单）、产品检验记录、过程检验记录等，记录均保期3年。由生产技术部统一汇总交综合部存储。



8、通过识别与评价对公司目标和战略方向相关，影响其实现质量管理体系预期结果的各种内外部环境因素，有效应对风险和机遇。

9、外包过程：产品运输

10、策划适合组织体系运行需要，未发生更改，策划情况符合标准要求
产品实现策划的输出的信息充分，输出内容满足标准要求和企业实际。

设计开发

与负责人沟通确认，车间负责产品的设计和开发，主要设计和开发人员李征辉，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事牛屠宰、分割，均依据相关标准和顾客要求生产。有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求生产。

查公司程序文件规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有设计和开发管理要求，内容符合要求。

公司所生产的产品生产工艺均已定型，牛屠宰和分割固定，不对工艺进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。基本符合要求。

生产和服务提供的控制

获得表述产品特性的信息：

生产车间共 1 条屠宰线。对屠宰线进行审核如下：

按照客户订单组织编制每月生产计划，以保证产品质量和降低库存压力。

生产技术部根据市场需求以库存需求制定生产计划，周三、周六屠宰，其他时间车间进行分割加工。

生产车间按照订单要求组织屠宰，安排生产计划，以保证产品质量和人工的分配合理。

获得作业指导书：产品工艺流程图、良好操作规范等，并设计了各管理过程所需的记录等。策划基本满足需要。

生产过程：

检疫

牛进入厂区未卸车前由检疫员对运进肉牛进行检疫，直到认为没有可疑疫情时允许卸下。在肉牛卸下入待宰栏候宰时随时观察牲畜健康状态，对可疑肉牛应做进一步诊断，当确诊疫病时、及时封锁，上报疫情。同时立即采取措施，由厂区内专业人员处理，确保人畜的安全。

临宰前对肉牛进行再一次普查，确保其健康，是避免屠宰过程中病牛与健康牛相互污染，保证产品质量的有效措施。

吊牛。

检疫合格的肉牛进入屠宰车间内设置的屠宰点待宰，用吊牛器将牛只吊挂。

3、去头蹄

刀具消毒后，割除头部、尾虚尖及四蹄，及时冲洗。

4、剥皮开胸

刀具消毒后，沿腹中线由上到下剥开牛皮，至脖子处，剥完第一刀后，冲洗刀具并消毒，左手向外侧拉伸皮张，右手刀具剥皮，握牛皮的手不得触碰体，动作完成后冲洗胴体、刀具消毒。用已消毒的线强结扎食管，严防胃内容物流出污染体，动作完成后冲洗胴体，主管负责人进行监督检查。

5 出腔

刀具沿腹中线向上挑开、刀刃向外，不得划破内脏，出腔后及时冲洗手、围裙、胴体刀具进行消毒。摘掉心、肝、肺、不得破坏胆囊，内脏进行清洗加工修整由客户运走。



6 胴体劈半

用刀在脊背上划线，切除牛尾，冲洗胴体，将牛体劈成两半，冲洗体上的锯屑及胴体。

7、牛胴体排酸

将胴体逐头推入排酸库里，胴体之间相隔 10-15 公分，入库完毕关好库门，降温:0-4℃排酸，排酸时间为 48 小时以上，时间最长不超过 7 天。

8 分割

四分体分割加工时，上脑平面和外脊与腹肉竖面必须平整笔直。

9、剔骨

工作前员工检查案板、工具是否干净无积水，剔骨员工操作时严防肉品落地,剔骨后的肉用清洗消毒后的小车送到分割案板。

10、修割

修割内容为:毛污、脓肿、筋头、软骨、碎骨、骨渣、筋腱、外伤、淋巴、疏松组织等先修割后整形，落地肉由专人收集，单独处理。

11、检验分级

检验员对肉品进行检查、检查是否有血污粪污、毛污、脓肿、筋头、软骨、碎骨、骨渣、板筋、筋腱、外伤、淋巴、疏松组织，若有上述异物，及时报告负责人,生产前校验金属探测器，然后进行金属检测，金属探测器每隔 1 小时校验 1 次，如发现运行故障时其进行调整，故障排除后，对前 60 分钟检测的肉品重新检测。

12 内包装

将修整好的牛肉称量后使用内包装材料进行内包装，并密封好。

13、速冻

将密封好的牛肉送入速冻库，产品码放在货架上留出一定间隙。入库、速冻温度保持在-28℃以下。

14、外包装

将速冻好的成品用外包装材料进行外包装，带好手套防止冻伤。

15、冷藏

将包装好的产品送入低温冷藏间贮藏，冷藏间温度控制在-18℃以下

16、装运交付

启运前冲洗冷藏车，根据所装货物的不同调节装运温度。

牛屠宰完成后胴体沿生产线进入排酸库（温度范围 0~4℃），排酸 48-72 小时。

速冻:

速冻库 1#: 启用 2024.3.31 17:00 停止 2024.4.1 07:30 问达到需求 温度范围-35~-40℃

速冻库 2#: 未使用

两个库交替使用

记录人: 马洪帅

在查 2024 年 3 月 27 日和 2024 年 3 月 23 日记录，同时有效。

获得和使用监视和测量资源: 屠宰过程中监视和测量设备有电子台称、压力表、氨气检测仪、温度计等。

现场查看员工正在使用电子计重秤等，员工能正确使用。

实施监视和测量:

在宰杀前要经过检验员进行检疫，主管部门委派驻场兽医开具动物检疫证等证明；检验员负责进行感官检验，发现病态牛及时销毁。肉牛进场后经过检疫员检验合格后进入宰杀线。

生产过程中对牛屠宰产品的现场由质检员对各工序产品进行巡检。成品由质检员检验合格后出厂

使用适宜的基础设施，保持适宜的环境:

《化学药品配置使用记录》使用区域为: 待宰圈、放血区附近、脚踏池、手部消毒池、车间内台案、工器具、设备、设施、地面、墙面、下水道分却用不同浓度的消毒溶液进行消毒；针对二次消毒单独进行了《清洗消毒记录》，车间负责人解释，单独消毒剂进行消毒，可能造成消毒剂失效。

查车间《消毒记录表》



消毒日期: 2024年3月29日 对象: 车间/冀 FT1032 京 KEZ625

卫生清洁方式: 清水冲洗-清洗剂冲洗-清水冲洗-过氧化氢 0.2%

消毒方式: 喷洒 操作人: 高利文

查看现场情况时屠宰间人员用 82℃ 温水对工器具进行消毒; 分割间人员用 75% 对工器具进行消毒。

公司生产牛肉; 采用固定金属探测器进行探测; 生产前用模块校准, 采取在包装下方校准的方式; 对包装单件全面通过的方式。现场试验三种模块, 均符合要求。

CCP4: 金属探测

抽查: 产品过金探记录

2024年3月7日 8: 27 和 13: 07 全部通过

2024年3月21日 8: 22 和 13: 00 全部通过

2024年3月15日 8: 20 和 13: 10 全部通过

查看现场环境检查情况, 检查内容包括人员卫生、地面卫生、设备等器具清洁卫生等, 检查结果: 合格。

检查人: 李征辉另抽查 2023年10月-2023年12月检查记录各3份, 记录符合策划要求。

查见《屠宰车间班前/班后卫生检查表》, 人员卫生、地面卫生、设备等器具清洁卫生等, 检查结果: 合格。另抽查 2023年10月, 2023年12月检查记录各3份, 记录符合策划要求;

查见《虫鼠害布防图》与《蝇虫鼠害控制记录》:

查 2024年1月~3月份的蝇虫鼠害控制记录, 记录了检查日期、检查区域/设施编号、防鼠措施(捕鼠笼、挡鼠板)、防虫(门、灭蝇灯), 检查结果合格。执行人: 李征辉

配备胜任的人员: 与部门负责人沟通了解到, 工作内容不难, 工序不复杂。现场员工在培训后均可很快胜任工作, 特种设备操作人员, 由综合部审查。

需确认过程: 排酸过程, 查看过程确认记录, 符合要求。

通过以下几个方面防止人为错误, 并制定措施:

由于员工经验不足、培训不够导致的人为错误, 采取上岗前培训、转岗培训等措施, 防止人为错误发生;

由于工作方法不同而造成的人为错误, 采取制定标准化操作程序等措施, 防止人为错误发生; 由于员工精神状态、情绪而造成的人为错误, 采取定期休假、上级主管心理辅导等措施, 防止人为错误发生。

产品放行、交付和交付后活动的实施: 不合格产品不出厂, 采取返工或销毁。

现场查看牛屠宰过程控制:

生产区按工艺布局划分为: 待宰圈、屠宰车间、预冷排酸库、分割车间、速冻库、冷冻库、成品库等, 车间入口各设有一次更衣室、洗手池; 2次更衣室、淋浴室、消毒池、内有紫外灯等消毒设施; 车间地面为水泥, 墙面天花板为防腐板, 车间照明有防护罩。装有沙门、纱窗, 挡鼠、灭蝇灯等设施。

现场查见操作人员进入车间前更衣、手部清洁消毒并佩戴工装。

有专人对人员卫生情况进行检查;

现场查看关键过程操作情况:

待宰圈: 圈舍设有健康圈和隔离圈, 候宰期间定时对牛的健康情况进行巡查, 可疑牛及时进入隔离圈进行观察。工器具的消毒采用过氧化氢 0.2%, 圈舍每循环一次, 按照从高到低的顺序对圈舍、饮水槽、通道等进行全面的清理, 冲洗干净之后用过氧乙酸溶液进行消毒。宰前淋浴, 洗净表面的粪便、污物。驱赶时要高喊轻拍, 严禁棒打脚踢。

屠宰: 刺杀放血, 对准第一肋骨咽喉正中偏右 0.5~1cm 处向心脏方向刺杀, 放血刀口长度约 5cm。放血时间不得低于 5min。刀具每刺杀一头用 82℃ 以上热水消毒一次。防止交叉污染。设施卫生干净, 定时清洗消毒。

烫毛-采用浸烫池烫毛。温度 58~62℃, 烫毛时间 3~4 min。

二次修整-修净胴体表面残留的皮肤结节、毛块、牛毛、粪污、油污、血污、伤斑、淤血、脓胞等杂质, 刀具每使用一次用 82℃ 以上热水消毒后使用; 修整后胴体进入 0~4℃ 预冷间预冷, 时间 12~24 小时, 至后腿深层肉温降到 7℃ 以下。现场查看预冷间温度满足要求

分割: 车间温度控制在 12℃ 以下, 刀法要求平整。现场查看预冷间温度满足要求。



急冻：急冻库温度控制在-35℃以下，产品急冻 48 小时以内。现场查看预冷间温度满足要求。
现场查看操作情况与，符合策划的工作流程要求。

放行控制

查企业编制了《进货检验规范》《外部提供过程、产品和服务控制程序》《成品检验规范》等通知文件，规定了原材料、半成品、成品的放行控制要求。收集了中华人民共和国食品安全法、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 SB/T10379-2012 是《速冻调制食品》；GB/T17238-2022 鲜冻分割牛肉 NYT676-2010 牛肉等级规格、GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定、食品召回管理制度等等。等法律法规和标准要求。

●抽畜禽进厂（场点）查验情况登记表、瘦肉精检测情况登记表、产品内包装使用食品包装用尼龙多层共挤热收缩膜袋，提供检验报告，具体见附件。

抽水分检测情况记录表、清洗消毒情况记录表、瘦肉精检测情况登记表、无害化处理情况记录表、肉品品质检验情况登记表、成品检验记录、第三方产品检验报告，产品放行受控。

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

执行公司《内部审核管理程序》，对内部审核方案策划规定：内审每年进行一次，按部门/过程审核。管代介绍内审的安排和做法，与程序文件“内部审核程序”相符。

2024.1.18-19 日进行，查见《内审员授权书》：组长：刘春生，内审员：王平，查培训记录，内审员经过了培训，现场询问组长刘春生，参加了培训，清楚内审流程。

查见《2024 年内部审核实施计划》，计划编制合理，无漏条款现象，涉及了所有部门及相关过程。

提供了会议签到表，内审检查表，内审条款无遗漏。

提供了《内部审核报告》，本次内审共提出 1 个不符合项，发生在办公室 QO7.5.3 条款，不符合进行了整改，内审员进行了验证。提供了培训记录，纠正措施已验证，验证人：刘春生。

提供了内部审核报告，对本次内审情况进行了总结，内审报告结论：通过本次审核，各部门负责人及员工增强了质量和安全意识，提高了质量、职业健康安全方面的控制能力，审核组认为本公司建立的管理体系基本符合 GB/T 19001-2016 标准和 GB/T45001:2020 标准的要求，且运行有效。

对审核中发现的不符合项各部门要分析并制定纠正或纠正措施，并在规定的期限内完成整改，交由审核员进行验证。

同内审员刘春生、王平等交流，各内审员未取得内审员资格证，现场询问内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求（如内审输入要求、输出要求），回答不够全面，存在能力不足。

面谈管代刘春生，对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。

内审基本符合要求。

执行《管理评审控制程序》，按程序要求进行管理评审，每年至少一次，总经理主持。

查最近一次管理评审，提供了管理评审计划、会议签到表、质量、职业健康安全管理体系运行报告、各部门的汇报材料、会议纪要、管理评审报告、改进计划

1.查《管理评审计划》，明确了评审目的、评审内容、评审议程等。

2.实际执行：于 2024 年 1 月 28 日在公司会议室由总经理召开主持了管理评审。

提供了管理评审会议记录、各部门领导所做的本部门体系运行工作汇报。均参加了管理评审会议。

查《管理评审报告》

评审结论：通过 2024 年 1 月 18-19 日的内审工作，以及从这次管理评审各部门的工作汇报中，我们可以看出，各部门的工作是卓有成效的，而且除了肯定所做的工作外，还对下一步的工作提出了很好的建设性意见。

进一步加强对体系文件的培训学习工作。2024 年 12 月底之前完成。综合部负责该项工作。

**改进建议或措施：**

我公司现有的管理体系及制定的管理方针、目标是适宜、有效的，管理体系运行是充分的、适宜的。管理评审提出的改进措施已培训完成，符合要求。

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

编制了《不合格品控制程序》，程序内容符合标准要求。对不合格品的处置方式包括：

涉及包装重量、隔膜、牛油没有切割干净等的不合格，返工处理。

涉及产品卫生等食品安全的不合格，不予出厂，做饲料及其他处理。

对于包装过程漏气，金属检测仪发现的不合格，对其原因和不合格程度进行分析后，进行返工重新包装或报废等处置措施。

提供了《不合格品及纠正措施处理单》本年度未发生不符合

已售出产品，涉及食品安全的，采取召回措施，接受赔偿和处罚，努力配合将产品召回。

企业编制有产品召回计划，并按要求定期演练,提供有召回计划、召回演练记录。

经查基本符合要求

2) 纠正/纠正措施有效性评价：对出现产品不合格现象采取原因分析，制定纠正措施，并验证其措施的实施程度，目前纠正措施实施基本有效；管理方面的不符合经了解基本采取纠正及纠正措施，预防措施基本未采取。纠正措施管理工具的应用尚需加强

3) 投诉的接受和处理情况：建立了投诉反馈的接受渠道，目前为止没有顾客投诉情况发生。对顾客的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。如包装、交期、价格、运输等的要求及变更

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）：

大厂回族自治县福华肉类有限公司位于大厂回族自治县城关西环路，本项目无外来污染源，配置了主要基础设施、设备、辅助设施及监视测量设备等：厂区占地 8600 m²，现拥有一条年屠宰加工 6000 头加工线、排酸库 2 个、速冻库 2 个、冷藏库 2 个。现在主要进行牛屠宰及分割加工；公司配套的工艺设施主要有：待宰圈、屠宰车间、分割车间、高低温区、速冻库（35-42℃左右）、低温储藏间（-18℃以下）、化验室、污水处理站等；配套基础设施有：办公楼、餐厅、洗车台等；车间布局基本合理，有男女更衣室，更衣柜、挂衣架等。操作台等基本符合要求。

操作车间卫生较整洁，封闭管理，员工穿戴工服，按规定换洗消毒，食品级切割操作台卫生整洁，工作环境符合要求。

车间对温度控制要求较高，各区域温度每班次进行监控并填记录。提供了区域温度记录、冷库温度记录等。

办公环境整洁，秩序良好。

主要设备有二分体锯、四分体锯、开胸锯、真空机、锯骨机及加工用剔骨刀等工具。

生产车间设备布局合理，照明良好，整体干净整洁，配备有消毒、防蝇、防鼠设施，库房主要是防鼠。

办公区、车间、库房内有消防器材，均在有效期内。

工作环境可满足需要。工作环境可满足需要。

特种设备是压力容器，工业管道。

企业提供的《设备管理程序》规定了设备申请、购置、验收、维护保养、检修、标识和报废等控制要求，设备维护保养由操作工，维修保养项目主要包括加油、润滑、清洁、机械、电气性能检查等进行点检（不同设备不完全相同）。

提供：设备检修维护保养记录 2023 年 9 月—2024 年 3 月

抽查内容：精度、性能、安全防护设备齐全可靠、传动系统、操作系统、润滑系统、电气系统、滑动部分、设备外表、三漏、整机各部分及备件

检修人：丁超、梁超



生产设施均有按规定的要求实施维护保养，并符合相关文件规定，现场确认体系实施以来，未发生设备的大中修。

现场询问操作工/持证人员：有接受过特种设备操作安全等专业知识的培训，并经考核合格后方可上岗，作业动作规范、业务娴熟、方法得当。

查特种设备和安全附件校检情况：

设备种类：工业管道

装置名称：制冷装置 检验日期：2021年11月17日

下次检定时间：2025年11月16日

检验机构：河北省特种设备监督检验研究院

记录编号：RQDJ16202101097（贮氨器）/RQDJ16202101096（贮氨器）/RQDJ16202101099（贮氨器）/RQDJ16202101094（中间冷却器）/RQDJ16202101092（干式油分离器）/RQDJ16202101092（氨液分离器）/RQDJ16202101098（卧式低压循环桶）/RQDJ16202101095（卧式低压循环桶）

产品编号：20170045/201800107/201800121/201800103/20170100/201800130/201800106/201800105

下次检验日期：2024年11月

2) 人员及能力、意识：

企业目前在职员工61人，给各部门配备了所需人员：行政办公人员、质检人员、销售、生产人员、市场销售人员、内审员，新进员工已制定岗前培训计划。

●查看手册和岗位任职要求，规定了公司领导、部门领导、各级人员等的任职要求以及岗位职责等，对整体人员需求、能力要求及作用进行规定，其中对重要岗位人员的能力要求进行了评定，确保人员满足岗位要求。

查对公司目前人员的评价记录，也经过管理评审，确认目前人员能满足岗位要求。

主要对关键工序、特殊工序、操作人员以及公司各级管理人员等进行了评价。

查内审员经培训考核合格上岗：

※抽查5名员工人员健康证，屠宰加工车间所有人员均有健康证，有效期内。

※肉品品质检验技术人员两人

高利文 持证编号：LFTG/001 发证日期：2023.6.30

丁艳 持证编号：LFTG/002 发证日期：2023.6.30

※企业安全管理人员、特种作业人员及特种设备操作人员经专门培训并取得了相关证书，

马洪帅 资格证名称：安全管理员 证书编号：131028198011260039 发证部门：河北省应急管理厅

发证日期：2021.6.25 有效期至2024.6.1

肖松安 资格证名称：特种作业A 证书编号：420922198105162316

发证部门：唐山市行政审批局 有效期2022.10至2026.9

提供了《员工能力评价表》，抽马龙、刘春生、李征辉、王平、高利文等人的确认记录，从其学历、技能、培训、经验等方面进行了评价，结论：符合要求。评价时间：2024.1.16。

●王经理介绍，编制并执行《人力资源控制程序》，通过下发文件、能力提升培训等方式提升人员能力。人员不满足能力要求时通过外部招聘，目前无招聘计划。

办公室负责调查员工需求并制定培训计划。

提供“2024年培训计划”，王经理介绍，一般每年年初制定培训计划，培训内容覆盖标准、审核要点和注意事项、生产工艺规范、灭火器的使用和应急预案培训、安全生产培训、操作规范、检测设备使用规范培训、安全意识培训等方面，提供了培训记录的多份，2023年培训已按计划实施完成：

抽查培训记录，均按计划实施，有培训人员签到和考核情况。

●王经理介绍，通过会议传达、文件下发，口头传达等方式使公司控制范围内开展工作的人员知晓管理方针及相关的的目标、对管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；以及不符合管理体系要求可能引发的后果。确保公司内所有部门和每一个人都知晓各自应承担的相关责任，每一位员工清楚自己所做的每一项工作可能产生的负面影响、以及降低这些影响的控制措施和目标/指标，并在绩效考核的约束氛围中自



觉实施。

办公室主任能说出企业的质量、职业健康安全管理体系和管理目标。

3) 信息沟通:

查企业制定了《信息交流与沟通控制程序》，《沟通、参与和协商控制程序》企业主要通过以下措施实施内部、外部的信息交流和信息沟通:

内部沟通: 通过各种列会传达、通报质量管理情况 (如生产例会、经营会议等);

各部门内部会议等;

内部文件的学习和传递;

公司宣传栏等方式。

外部沟通: 通过电话、微信、邮箱

与供方沟通采购产品信息, 产品质量和交货信息等;

与顾客沟通新产品需求信息、产品质量、交付情况和服务方面等;

与当地政府主管部门进行交流沟通。

内外部信息交流/沟通方式可行、有效。

部分内外部沟通重要事情进行了登记, 公司沟通机制已经建立, 基本有效。

尚未发生因交流、沟通不畅而导致体系运行受阻现象影响。

经全体员工大会选举, 并公司任命李征辉同志为公司员工代表, 代表全体员工直接向总经理反映职业健康安全方面的相关情况, 反映员工的意见。负责内部员工职业健康安全信息的交流与沟通, 参与公司管理方针和管理目标的制定, 参与安全事故的处理, 对事件的调查、处理, 职工劳动防护的改善事宜进行协商交流; 参与职业安全健康方针、目标、指标、管理方案的制定工作, 提出合理化建议。参与危险源的辨识。员工的劳保用品得到合理配备并及时发放; 争取每年为一线岗位人员体检一次等。现有的沟通渠道和方法能满足要求。

现场沟通, 李征辉清楚自己作为员工代表的职责。

审核中未发现因沟通不利不及时而造成 (影响) 某项工作不能正常运行的情况。

4) 文件化信息的管理:

查企业建立了《文件控制程序》用于管理体系涉及的文件。

查企业建立了《文件控制程序》用于管理体系涉及的文件。

●受审核方建立的管理体系文件包括:

1) 标准要求的文件: 公司管理方针、管理目标、认证范围、组织架构、职责权限等均在《质量、环境、职业健康安全管理体系手册》中明确。

3) 公司体系运行要求的文件: 公司管理制度, 产品标准, 各种记录等文件。

●企业编制了《文件控制程序》, 《记录控制程序》用于文件、记录的控制。

《管理手册》FH-SC-2023, A/0 版, 实施日期: 2023 年 10 月 8 日;

《程序文件》FH-CX-2023, A/0 版, 实施日期: 2023 年 10 月 8 日;

《管理制度汇编》FH-GL-2023, A/0 版, 实施日期: 2023 年 10 月 8 日; ; 含各项管理制度包括: 岗位人员任职要求、消防安全管理制度、仓库管理规定、进货检验规程等。

提供的文件发放回收记录显示, 有发放日期, 接收人签字, 均有文件名称、编号、编写人、审核、审批人签字等信息。符合要求。

●提供了《文件清单》, 收录了执行的国家标准, 行业标准:

中华人民共和国民法典、中华人民共和国质量法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国传染病防治法、中华人民共和国食品安全法 GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 SB/T10379-2012 是《速冻调制食品》; GB/T17238-2022 鲜冻分割牛肉 NYT676-2010 牛肉等级规格、食品召回管理制度

。。。。。

●提供了《记录清单》收编了记录的名称、编号、保存期限等信息。

●查文件发放登记表, 提供了受控文件及外来文件的发放记录, 记录了发放人, 接收人签字及日期。



与王经理沟通，表示收到了管理体系手册，程序文件和管理制度汇编。

●查作废文件：《管理手册》和《文件控制程序》对作废文件做出了相关规定。与王经理沟通，体系运行以来，没有作废文件。

●查文件的保存：综合部配有文件柜，各种文件均分类保存在文件柜中，便于检索和查询。由综合部定期对其进行检查，目前保存完好。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

O：资质范围内肉牛屠宰加工所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q：资质范围内肉牛屠宰加工

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，大厂回族自治县福华肉类有限公司的

■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:朱晓丽 潘琳



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。