

项目编号：20244-2024-QEO

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：江苏润扬大桥酒店有限公司

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）：林郁，李楠

报告日期：2024年5月29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：林郁 李楠



受审核方名称：江苏润扬大桥酒店有限公司

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	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1EMS-1296764 2023-N1OHSMS-1296764 4 2023-N1FSMS-1296764	Q:30.01.00,30.05.00 E:30.01.00,30.05.00 O:30.01.00,30.05.00 F:E
B	林郁	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-1263773 2022-N1EMS-1263773 2024-N1OHSMS-1263773 3	E:30.01.00,30.05.00 O:30.05.00
C	李楠	组员	Q:实习审核员 E:实习审核员 O:实习审核员 F:实习审核员	2023-N0QMS-1353580 2023-N0EMS-1353580 2023-N0OHSMS-1353580 0 2023-N0FSMS-1353580	E:30.01.00,30.05.00 O:30.05.00 F:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	徐文、王变	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, 环境管理体系, 职业健康安全管理体系, 食品安全管理体系）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：



Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O:

GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018, F: ISO 22000:2018

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：食品安全法、产品质量法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：

GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；

GB31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、

《GB/T 5750.12-2023生活饮用水标准检验方法 第12部分：微生物指标》

GB/T 23346-2009 《食品良好流通规范》《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》

GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》

GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》

GB/T 1354-2018 《大米》

NY/T 743-2020 《绿色食品 绿叶类蔬菜》

GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GSB/T 10580-2011 《餐饮业现场管理规范》

SB/T 11047-2013 《餐饮服务突发事件应急处置规范》

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05月25日 上午至2024年05月29日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年9月1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）：

Q: 餐饮服务、住宿服务

E: 餐饮服务、住宿服务所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮服务、住宿服务所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于镇江市丹徒区世业洲大桥公园内江苏润扬大桥酒店有限公司的热食类食品的制售

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：镇江市丹徒区世业洲大桥公园内

办公地址：镇江市丹徒区世业洲大桥公园内



经营地址：镇江市丹徒区世业洲大桥公园内

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 5 月 23 日-2024 年 5 月 24 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：

外包过程控制情况、服务过程、餐饮服务过程控制

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（3）项，涉及部门/条款:综合部/7.2；餐饮部/F8.7、Q7.1.5/F8.8.1

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 6 月 18 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 2025 年 5 月 29 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

特种设备的检定、CCP 点、OPRP 实施控制情况

3) 本次审核发现的正面信息：

该企业是国有企业，为镇江当地知名的餐饮单位。该企业从事餐饮、住宿服务多年，管理团队有着丰富的管理经验，获得广大顾客的好评。负责人食品安全意识非常强，采购的食材均来自合格供方，均为大品牌企业，食品安全能得到保障。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方食品/质量/环境/安全管理体系在运行过程中管理层及部门领导较重视，按管理体系要求基本有效运行，各部门职责和权限明确，食品/质量/环境/职业健康安全控制措施有效，无食品/质量/环境/职业健康安全重大事故，供方及销售客户为长期合作伙伴，餐饮、住宿服务流程与实际相符，成熟度尚可。



2) 风险提示:

组织人员对各管理体系的标准了解不够深入，需要加强学习。

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：2007 年 4 月 4 日体系实施时间：2023 年 9 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

1、营业执照正副本原件，统一社会信用代码：91321112660094014E；

注册地址：镇江市丹徒区世业洲大桥公园内，法定代表人为方永定，

经营地址：镇江市丹徒区世业洲大桥公园内，

经营范围：餐饮服务、食品销售（限《食品经营许可证》载明的主体业态和经营项目）；住宿；客房预订；物业管理；

许可项目：酒类经营、会议及展览服务；

2、特种行业许可证，编号：徒公特 2028 字第 093 号；经营范围：旅馆住宿；发证日期：2024 年 1 月 15 日；

3、卫生许可证，编号：苏卫公证字（2018）第 32112-000256 号；有效期限：2022-8-22 至 2026-08-21

4、食品经营许可证，编号：JY333111210052164，有效期至：2027 年 3 月 16 日；

住所：镇江市丹徒区世业洲大桥公园内；

经营场所：镇江市丹徒区世业洲大桥公园内

经营项目：热食类食品制售，糕点类食品制售（含裱花蛋糕）

5、排污登记证，编号：91321112660094014E001Y，有效期限：2020-07-09 至 2025-07-08

3) 审核范围内覆盖员工总人数：154 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作方式：行政部门：8:30-17:00；前台两班倒，8:30—8:30；保安：早班：8:30-16:00；中班：

16:00-00:00；晚班：00:00—8:30；

4) 范围内产品/服务及流程：

1、餐饮服务流程：

根据宴会预订信息—接受销售下发接待计划→对接布置及服务需求→落实布置→餐饮服务

2、热食类制售：

米饭：原料验收→暂存→淘洗→熟制→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒

面点：原料验收→暂存→配料→和面→熟制→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒

热菜：原料验收→暂存→粗加工→切配→烹饪→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒

关键过程：烹饪过程 特殊过程：餐饮服务

外包过程：电梯维保、虫害消杀、厨余垃圾清运、生活垃圾清运、油烟清理、中央空调清洗、洗衣（布草）服务。

3、住宿服务流程：

预定客人：礼貌问候→查预定→核对预定信息→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

上门散客：礼貌问候→确认是否有预定→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询



问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

关键过程：房态卫生、住宿服务、设施设备、安全、消毒

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

设置了综合部、财务部、销售部、房务部、餐饮部、物管部、采购部等部门；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、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018 标准和实际，编制了管理体系文件，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。识别服务和产品适用标准，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

组合识别了食品安全法、产品质量法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法等法律法规并打印存档；

4) 组织的资源配置情况

组织的规模情况/资源配置情况：占地面积 10 亩，酒店占地面积约 100 亩，为镇江市政府无偿提供给企业使用，共 9 层，1 层：多功能厅、厨房、餐厅、商场、洗衣房；2 层：会议室、包厢、客房、行政办公室；3-7 层：客房；8 层：客房、行政酒廊；9 层：景观餐厅；拥有 260 间客房，大中小型会议室 8 个，其中 7 个专业会议室和 1 个 1650 平米无柱多功能厅，最小容纳 10—12 人，最大可容纳 1500 人。酒店设有 2 个自助餐厅、5 个豪华宴会包间、1 个景观餐厅，空间宽敞，环境舒适。两个自助餐厅可同时容纳 400 余人就餐
餐厅设备：消毒柜、制冰机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、煲仔炉、自动洗碗机等
特种设备：电梯 6 部、燃气锅炉 2 台（3 吨/5 吨），3 吨的未用；
检测设备：电子台秤 2 台；中心温度计 1 支；

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

食品安全方针：

控制食品危害，保障食品安全；完善管理体系，提供放心食品；追求客户满意，持续改进服务；

质量和环境职业健康安全方针：

优质高效、持续改进；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展。

食品安全目标



1、顾客投诉处理率 100%/季

2、市场抽查不合格次数 0/季

3、食品安全事故为 0/季

质量目标：顾客满意度 ≥ 95 分；

环境、职业健康安全目标：

1、固体废弃物收集处理率 100%；

2、无火灾、触电事故；

3、重大意外人身伤害发生次数为 0；

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2024 年 1 月 16-17 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 1 月 28 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

7) 主要人员对标准的理解情况

询问管理者代表，基本掌握 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018 标准相关要求，基本符合要求。

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、产品实现的过程和活动的管理控制情况：

（一）该酒店餐饮服务包括：商务套餐、宴会餐、自助餐服务

策划了产品实现工艺流程。

1、餐饮服务流程：

根据宴会预订信息—接受销售下发接待计划→对接布置及服务需求→落实布置→餐饮服务

米饭：原料验收→暂存→淘洗→熟制→留样→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒→餐具贮存

面点：原料验收→暂存→配料→和面→熟制→留样→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒→餐具贮存

热菜：原料验收→暂存→清洗→粗加工→切配→烹饪→留样→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒→餐具贮存

关键过程：烹饪过程 特殊过程：餐饮服务

外包过程：电梯日常维护保养、燃气报警系统维护保养、油烟管道清洗、中央空调清洗、厨余垃圾清运有害生物防制服务。

餐饮部一般提前一天采购所需物资。菜单根据当季的情况确定，总厨根据客人确认好的菜单，编制投料单采购，后厨负责按照投料单要求进行烹制。

现场巡视后厨：见《厨房各岗位职责》《厨房卫生管理》，《厨房粗加工操作》等上墙。

现场见蒸箱、灶台、洗碗机、冷藏柜、冷冻柜等加工设备设施等俱全。现场见冷菜间紫外线灯使用记录：一般为上班前和工作结束后时段。对餐具、刀具、厨具等使用标准流程消毒，如筷子、刀具使用蒸汽消毒。

现场见粗加工中心现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；冷冻柜-13.2℃；保鲜柜 4.4℃，荤素分离，原料、半成品分离；

查看燃气泄漏报警装置，有校准证，校准截止日期 2023.10.17—2024.10.16，燃气公司部定期来企业检查，未发现安全隐患。

灶台上有自动灭火装置，

关键过程：烹饪过程 特殊过程：餐饮服务

抽查关键过程确认情况，企业提供关键过程、特殊过程能力确认报告，控制参数：人员能力情况、过程设备能力、作业文件情况，于 2023.9.10 确认，确认意见：经过过程能力的确认，证实了烹饪过程和餐饮服务



务过程具有实现策划结果、保证服务的能力。确认人：王变；
企业编制了《设计开发控制程序》：

餐饮部每月开 2-3 种新菜品，由总厨负责，总厨通过外出参加交流会，结合日常餐饮经验，将拟开发的菜品上报总经理。采购部根据总厨要求去市场选则食材和合适的餐具，总厨研究新产品后找 3-4 人试菜后确认新菜品是否上新，试菜通过后总厨现场培训厨师，培训完成后，该菜品进行推广，近期推出的新品有：锦绣事业。

2024. 5. 15，总厨向总经理口头汇报了新品计划，建议开发新菜品：锦绣事业等，包括了可行性分析、所需资源等内容。 审批时间：2024. 5. 17 总经理审批通过后，次日提交采购清单，请采购部购买食材；2024. 5. 19 开始试做，经试菜组（3-4 人，以厨房人员为主）试吃，新开发的菜品锦绣事业符合设计要求，确认人：洪宝国、平原、潘俊云。提供《2024 年夏季菜品清单》，输出内容：

主料：鸡蛋豆腐 12 条，苦瓜，火龙果、洋葱、芥末、卡夫奇妙酱；

基本符合设计和开发要求。

产品和服务的放行：

餐饮部不定期抽检蔬菜农残，查《蔬菜农药残留检测记录表》，

检测日期：2024. 1. 18，蔬菜品种：菠菜、生菜，检测结果：阴性；检测人：陈乃份

2024. 3. 31，油麦菜、秋草，检测结果：阴性；检测人：苏小明

公司策划编制了《产品放程序》、《不合格品和潜在不安全产品控制程序》等文件，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。

查有：5L 福临门一级大豆油第三方检验报告：

报告日期：2024 年 2 月 28 日；

报告编号：WPVS240425；

检测项目：脂肪酸组成、色泽、滋气味、水分及挥发物含量、酸价、过氧化值、冰冻试验、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉素 B1、苯并芘、抗氧化剂等；

检验结果：合格

检测单位：苏州市产品质量监督检察院；

查有：潘美林第三方检验报告：

报告日期：2024 年 4 月 7 日；

报告编号：GYZJ-WT-SH 第 0127 号—（2024）；

检测项目：水分含量、杂质、铅、镉、无机砷、总汞、铬、苯并芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、六六六、滴滴涕等；

检验结果：合格

检测单位：高邮市产品质量综合检验检测中心；

过程检查：以厨师感官经验判定为主，不形成检验记录。

查成品检验：委托第三方镇江市丹徒区疾病预防控制中心，对卤菜、自制糕点、餐具进行定期检测，缺少热食类食品的检测，不符合



抽检水质检验情况:检测日期 2024 年 04 月 23 日,由镇江市丹徒区疾病预防控制中心依据 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准,检验项目:总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、氯化物、硫酸盐等项目,检测结果:合格;

抽检餐盘检验情况:检测日期 2023 年 9 月 25 日,由镇江市丹徒区疾病预防控制中心进行检测,检验项目大肠菌群,检验结果:合格。

查现场服务情况:前台人员:李响;餐厅服务人员:郭祥霞;

自助餐厅前台:每天早上根据前台提供的入住客人情况统计,核对客人房号后进行用餐,工作内容:收餐,打扫卫生,翻台。

提供了 2023 年 9 月-2024 年 5 月份《餐饮对客区域消毒记录》,消毒时间:7:00/17:00,内容:桌椅、地面、餐台,消毒人员:唐俊颖、徐晶晶;

包间:

提供了 2024.1-5 月《餐厅卫生检查记录》(天鹅厅),检查人:孙宝青、郭祥霞;负责人:苏艳艳

现场查看餐厅卫生情况:良好;

查《会议接待通知单》,会议名称:消防支队-初级车辆救援培训,入住时间:2024.5.15,离店时间:2024.5.24;房型:二期标间,房数:7 间;用餐:晚餐、早餐;餐标:500 元/桌;有各部门负责人签字确认,通知日期:2024.5.11;销售部:

当日菜单:用餐单位:人才集团;用餐日期:2024.5.27

用餐形式及人数:80 元/人

冷菜:蒜泥白肉、夫妻肺片、马兰头香干、秘制江岛咸鱼、

热菜:北京烤鸭、盐水大虾、笋干烧土猪肉、西红柿煨牛腩、上党炖双鲜、玉米排骨汤、

中点:红糖发糕

主食:白米饭、萝卜干炒饭

水果:西瓜、圣女果、伊丽莎白

查《餐具消毒记录》,2024.5.26,班次:早班;消毒时间:30 分钟;温度:100℃;消毒人:徐晶晶;品名:十寸盘 60 个、月光盘 50 个、筷子 40、口汤碗 40;当板领班:苏艳艳

提供了 2024 年 2-5 月《厨房紫外线消毒记录》,

抽:2024.5.6,消毒区域:冷菜间、点心间、热菜间,消毒时间 14:00-15:00;22:00-22:30,消毒人员:许大齐;

提供了 2024.1—5 月的《厨房餐具消毒记录》

2024.1.30 消毒数量:餐碗 660;餐盘:540;筷子 580;菜盘:610;操作人:沈玉芳

《冰箱冰库每日例行检查表》,2024.5.1,冷藏温度:-1℃;冷冻温度:-16℃,检查人:何媛

《餐厨废弃物处理记录》,2024.4.22,非食品类:116kg;废弃油脂类 96Kg;食品类 84kg,处置人:许玉梅;委托有资质的第三方每日处理;

查贵宾意见征求单:

2024.3.22,润扬厅,中;评价“今天的饭菜肴很好,环境很好,服务热情,下次带朋友过来”,贵宾姓名:茅以升基金会;服务员:王欣然

2024.5.24,常泰厅,中;评价“辽参入味,馄饨也不错,服务周到、热情”,贵宾姓名:桥梁;服务员:李响;



餐饮服务过程中有识别的重要环境因素为：餐厨废弃物的产生、油烟的排放、含油废水的排放、潜在火灾发生。

控制措施：

1、餐厨废弃物：

与江苏泓润生物质能科技有限公司签订了《餐厨废弃物收运协议》，签订日期：2023.8.1至2024.7.31；《餐厨废弃物处理记录》，2024.4.22，非食品类：116kg；废弃油脂类 96Kg；食品类 84kg，处置人：许玉梅；委托有资质的第三方每日处理；

2、油烟的排放：安装了油烟处理烟道，安装了镇江市餐饮油烟在线监控系统，镇江市丹徒区环保局联网实时监控，查看 2024.5.25 日系统监视情况，油烟 0.202mg/m³、颗粒物 0.365 mg/m³，符合要求。

提供油烟管道、空调清洗协议：

甲方：江苏润扬大桥酒店有限公司；乙方：江苏冰菱能源科技有限公司

清洗地点、清洗设备设施类型：

地点：（一）润扬大桥酒店所辖范围内各厨房、食堂、宿舍楼、办公楼等（二）、清洗设备设施类型：油烟管道、不锈钢烟罩、油烟净化器、风机、挡火板、化粪池、隔油池、空调系统、玻璃幕墙等。

合同期限：2024 年 3 月 5 日至 2025 年 3 月 4 日

3、潜在火灾：定期检查管网线路、安全用电、日常培训、应急预案等；

4、生活垃圾的清运：总公司与当地市政环卫部门签订了大合同，包含酒店的生活的垃圾，每天过来清理。查《危险源识别评价表》，识别餐饮部的危险源：烫伤、意外跌倒、机械伤、火灾、燃气泄漏等。

查《不可接受风险清单》餐饮部的重大危险源有项：意外伤害事故、火灾事故、食物中毒、触电、高温中暑。

控制措施：严格执行公司各项安全管理规定，确保员工健康安全；配备消防器材；公司提供个体防护、日常检查、目标、管理方案、运行控制、应急预案等控制方式。

现场查看：厨房配有石棉灭火毯和灭火器，天然气报警系统正常使用；有安全警示牌、墙上张贴安全管理制度、员工佩戴手套、围裙等。

2、《2023 年度》防雷（静电）接地装置检测检验报告：检测有效期至 2024 年 7 月 23 日，报告编号：1102017015【2023】00718；检测结论：所检结果符合现行国家防雷规范标准要求；检测单位：江苏天安防雷工程有限责任公司；

3、查消防验收：提供《消防安全检查意见书》；检查机构：绵阳市公安消防支队；验收时间 2007 年 3 月 15 日；镇公消检字【2007】第 0006 号}；

4、提供了 2023-2024 年 4 月份由第三方实施的《火灾自动报警控制系统检查表》《气体报警控制系统检查表》，检查结果：正常；检查单位：江苏云溪建设发展有限公司；

5、天然气主要通过管道输送使用，有可燃性气体报警器。（配备有 10 个探头，两台控制器，校准证日期：2023-10-17-2024-10-16；

6、厨房有空调系统，有效防止高温中暑；

公司为餐饮部所有员工购买了五险一金，提供保险缴纳明细。

与部门负责人交流，其表示审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、环境和职业健康安全事故，无采取纠正措施的需求。

部门运行控制基本符合要求。

（二）组织应在受控条件下提供住宿服务，目前整体运行尚可。服务基本流程如下：

住宿服务流程：

预定客人：礼貌问候→查预定→核对预定信息→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

上门散客：礼貌问候→确认是否有预定→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

关键过程：房态卫生、住宿服务、设施设备、安全、消毒

外包过程：电梯日常维护保养、消防系统维修保养中央空调、油烟清理、中央空调清洗、有害生物防

**制服务****入住及其引导**

1. 问好：适时向走向前台的顾客问好，并询问是否有预定；
2. 顾客询问房间情况：前台工作人员根据西软系统房间状态，结合顾客要求和房间预留情况，及时答复顾客可用房间情况；
3. 确认基本信息，包括a) 客房类型（大/双床房）b) 入住天数和人数c) 房价以及是否包含早餐或其他优惠
- d) 付款方式；
4. 通过鲸哲公安系统为顾客扫描身份证，打印入住登记单；
5. 待顾客签完字后，递交房卡等，并由礼宾引导至电梯厅；预定顾客流程除不涉及房间查询外，其余流程基本同上。现场查看西软系统房态图，分为3种状态，分别用绿色（空房，可住）、灰色（脏房，客人已走，未打扫）、蓝色（客人在房间，今天要退）；

客房服务

楼层主管早上通过西软系统统计当天需要打扫的房间，安排保洁人员对各客房进行打扫、清洁消毒，楼层主管对清洁结果进行检查确认。保洁人员更换的各类物品主要包括床单、被套、枕套、浴巾、毛巾、地垫、地巾、浴衣等物品。检查主要包括电器、遥控器、桌椅凳、吧台饮品等，卫生情况包括地面、窗台、玻璃、镜子、桌椅柜等。

白班一般 4 名服务员，夜班 1 人，工作时间：早班 8:30-17:00；中班：15:30—23:00；晚班：23:00-7:00，夜班不定时巡查。

保洁人员完成清扫后，由楼层主管进行检查，楼层主管采用巡视的方式确认所负责楼层房间的状态，若出现缺少毛巾等情况，将房间号、缺少情况记录，在保洁人员等完成纠正后，楼层主管再次确认OK，通过房间电话机或提交检查清单做状态确认，前台将检查过的房间状态更改为绿色（可用干净房）。西软系统后台可查阅所有房间状态变更记录，详细记录房间号、日期、时间、操作者，房间状态的更改情况。提供了2023-2024年5月客房清洁工作任务统计表，早班：胡丽、夜班：朱德莲

查《服务员工作日报》，

现场查看客房部做房情况，2024.5.26，501 房间：进房间时间：9:00；出房间时间：9:20；工作内容：开窗通风，收垃圾，换布草，物品补充，吸尘，查固定资产情况。房间状态：已经打扫干净，房间整齐，各项物品齐。服务员：李娣

查 2024 年 5 月份《房间消毒记录》，2024.5.26 日，5F，每天 3 次消毒；消毒时间：9:00；12:00；14:00. 消毒方式：84 消毒液喷洒；无偷窥探头，记录人：陶世俊；部位：房间、卫生间、楼层过道；杯具消毒：84 消毒；

楼层主管每一间房都要复查一遍，发现问题对讲机通知服务员立即整改；

抽查《楼层主管工作单》，时间：2024.5.26；当日楼层卫生分配：胡广丽 2F、陶庆萍 3F、林小梅 4F/陶世俊 5F、朱秋丹 6F、李红春 7f、李娣 8F，领班：戴龙菊，C/O：脏房，代表客已走，需要打扫，150 间；0：住客，4 间；

查《客房部领班工作单》，2024.5.26，检查 501/502 房间做房情况，结果“OK”，现场观察，房间打扫干净，物品摆放整齐，备品无缺失，符合要求；

房务部有倒班情况，2024年5月27日晚9点，对客房部进行抽查：

前台值班人员：汤杰，吕梦琪：控制情况与白班一致，未有客人入住。

客房部：

值班人员：李红春；经与丽红春确认夜间工作内容主要对楼层巡视，为客人提供即时服务，夜间无卫生服务。

安保：

值班人员：王明生，每2小时巡查一次，夜间安保主要对酒店公共区域以及楼层巡视，有14个巡更点，



基本与白班内容一致。

以上，经与值班人员沟通以及现场观察，基本符合要求。

对于交付后的活动，一方面当面询问客人服务满意度情况调查，另一方面通过网络点评。

特殊过程确认：住宿服务，安全消毒：控制参数：人员情况、过程设备能力、作业文件情况

于2023.9.10确认，确认意见：经过过程能力的确认，证实了住宿服务过程具有实现策划结果、保证服务的能力。确认人：冯明泉

房务部无废气、废渣产生。

噪声：车辆行驶产生的噪声，

生活污水排入市政管网集中处理。

办公室垃圾主要包含硒鼓、废纸等和生活垃圾。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）和生活垃圾均送园区指定点统一处理；

现场查看：巡视办公室配备了消防栓、灭火器，现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

与负责人沟通，园区人员会不定期到企业进行现场安全检查，检查情况均符合要求。

能源的使用和消耗：存在有电力消耗、水的消耗、等2项环境因素。综合部对水电的使用制定了管理制度，教育职工节约水电，对办公用品实行定额发放。

公司为员工缴纳了工伤保险，提供了社保缴费证明。

（三）热食类食品制售：

1、前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对酒店及周边环境卫生、厨房、空气和水质、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、返工、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据、GB 14881-2013 和 ISO22000: 2018 编制了《前提方案》，

其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由餐饮部、采购部等部门对其实施情况进行监控。

a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

该企业位于镇江市丹徒区世业洲大桥公园内，环境优美，无污染源，提供了平面图，审核周期内未发生变化。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：

1) 组织的规模情况/资源配置情况：占地面积 10 亩，酒店占地面积约 100 亩，为镇江市政府无偿提供给企业使用，共 9 层，1 层：多功能厅、厨房、餐厅、商场、洗衣房；2 层：会议室、包厢、客房、行政办公室；3-7 层：客房；8 层：客房、行政酒廊；9 层：景观餐厅；拥有 260 间客房，大中小型会议室 8 个，其中 7 个专业会议室和 1 个 1650 平米无柱多功能厅，最小容纳 10—12 人，最大可容纳 1500 人。酒店设有 2 个自助餐厅、5 个豪华宴会包间、1 个景观餐厅，空间宽敞，环境舒适。两个自助餐厅可同时容纳 400 余人就餐。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：154 人，其中食品安全管理体系涉及人数 64 人，其中含管理人员 8 人。

3) 公司设置了组织架构，包括：综合部、财务部、销售部、房务部、餐饮部、物管部、采购部。总经理任命了管理者代表、食品安全小组组长和职业健康安全事务代表，明确了其职责。

4) 餐厅设备：消毒柜、制冰机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、煲仔炉、自动洗碗机等；

5) 特种设备：电梯 6 部、燃气锅炉 1 台；



6) 检测设备：电子台秤；

能满足热食类食品制售的需要。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

公司用水是自来水，为生产用水，有水质检测报告，委托第三方每半年检测一次，检测结果合格。

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

虫害防治、厨余垃圾处理委托有资质的单位进行处理，有服务协议。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

设备消毒柜、制冰机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、煲仔炉、自动洗碗机等，有设备维护保养记录。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

见“7.1.6 条款”审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

见采购部检查记录。

h) 防止交叉污染的措施

员工进如车间洗手消毒，有洗手消毒设施；

j) 人员卫生

提供《人员健康检查记录》，每日对员工健康状况、手部消毒等进行检查，确保食品卫生安全；餐饮部人员办理了健康证，均在有效期；

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要：普通大众；

l) 其他有关方面：无

查：化学品领用单，厨房使用固定化学品有 84 消毒液，3N 清洁剂、3M 清洁剂，单独放在二级库里，专人专管，有领用记录；

查：2024 年 4 月 18 日，领用物资名称：84 消毒液；请领数 13 瓶，实发 13 瓶；有领用人、仓管、领用部门经理签字；有化学品检测合格证明，详见附件。

二、重要审核点的监测和绩效：

1、食品、质量、环境、职业健康安全管理体系的建立运行情况：提供了文件化的管理体系-管理手册、程序文件、管理制度、记录清单，自发布实施运行至今，基本符合标准的要求。

食品、质量、环境、职业健康安全目标的建立、分解、考核：提供了文件化可分解的目标、指标，已分解到各部门，经查管理目标符合标准和实际要求，在方针的框架下展开，每季度或每年考核一次，2023 年 9 月至 2024 年一季度目标考核情况，目标已全部实现，符合要求，方案有效实施；

2、职责和权限分配和管理情况：管理手册中的职能和权限分配表及职责和权限规定，分配各部门职责和权限。经查 职能分配覆盖了食品、质量、环境、职业健康安全管理体系要求的职责。经现场沟通职责划分合理，可以支持食品、质量、环境、职业健康安全管理体系运行。

3、资源配置及特种设备、特殊工种：电梯7部、燃气锅炉2台；提供了压力表、安全阀、电梯的检测报告、

4、环境因素/危险源识别及评价：行政部组织各部门根据部门所涉及的环境因素/危险源进行识别，评价出重要环境因素及重大危险源，提供环境因素/重大危险源评价记录，目前环境因素/危险源识别基本完整。

重要环境因素：潜在火灾、固废排放、废水排放、油烟废气排放、厨余垃圾排放、含油废水、资源能源消耗

不可接受风险：触电伤害、火灾事故、意外伤害（烫伤、摔伤、机械伤害）、食物中毒、高温中暑。

5、运行控制：公司编制并执行环境因素和职业健康安全运行控制程序，节能降耗管理制度，固体废弃物管理办法，消防管理办法，交通安全管理制度等。

1) 废水管控：主要办公活动，产生生活废水统一进入地方污水管网。



2) 废气管控：无废气排放。

3) 噪声管控：无噪声排放。

4) 固废管控：现场观察废弃物放置分类明确，投放固定位置，产生量少，由第三方统一处理，废弃的墨盒硒鼓供方回收，

5) 生活垃圾管控：统一集中放置酒店指定位置，由第三方统一处理。

6) 厨余垃圾：委托有资质的第三方统一处理；

6、危害控制计划实施情况：

OPRP1：原料验收

行动准则：

1、蔬菜水果农残检验结果合格

2、肉类能提供动物检疫证明或入境货物检疫证明

详见 8.6

OPRP2 餐具消毒：

行动准则：

热水 90 度，烘干 120 度，时间 60 秒左右（洗碗机自动设置）；

提供了 2024.1—5 月的《厨房餐具消毒记录》

现场查看：洗碗机运行正常，餐具消毒时间 1 分钟左右，消毒数量：餐碗 740；餐盘：710；筷子 680；菜盘：700；操作人：潘小从

CCP1 菜品熟制：

关键限值：菜品中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$

实测菜品中心温度：

农家红烧肉：78 度；新蒜苗茼蒿烧蚕豆 72 度；清炒江岛油麦菜 75 度；西红柿煨牛腩 80 度；

OPRP 点、CCP 点实施有效。

3、监视和测量的控制：经识别，组织的计量器具主要包括电子台秤 2 台、1 支中心温度计，未能提供，检定/校准报告，开具不符合

7、食品安全管理体系的验证、确认

编制了程序文件，规定了验证和确认的内容、职责、频率、方法以及单项验证结果评价和验证活动分析的方法。

现场查证组织提供的PRP、OPRP验证记录可知，食品安全小组对控制措施组合进行了确认和验证，对验证活动的结果进行了评价和分析，并明确了操作性前提方案、食品安全控制计划等信息更新的验证、确认和评审的要求。

8、应急准备和响应：公司编制并执行应急准备和响应控制程序、食品安全应急预案、火灾应急预案、交通事故应急预案，并进行了演练。

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

公司按照内审计划的要求，于2024年1月16-17日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。



内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年1月 28日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，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

组织制定并执行了《不合格和潜在不安全产品控制程序》，文件对不合格品的控制方法做出了规定，基本符合标准要求。采购验证时发现的不合格品采取直接退换货的方式。服务过程中发现不合格重新返工处理；

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

组织编制了《纠正和预防措施控制程序》，规定当关键限值发生偏离时产生的受影响的产品和不符合操作前提方案条件下生产的产品为潜在不安全品，经沟通，本年度未发生潜在不安全品及不合格品。也未有相应的纠正及纠正措施。

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）：

1) 资源配置情况：酒店占地面积约 100 亩，为镇江市政府无偿提供给企业使用，共 9 层，1 层：多功能厅、厨房、餐厅、商场、洗衣房；2 层：会议室、包厢、客房；3-7 层：客房；8 层：客房、行政酒廊；9 层：景观餐厅；拥有 260 间客房，大中小型会议室 8 个，其中 7 个专业会议室和 1 个 1650 平米无柱多功能厅，最小容纳 10—12 人，最大可容纳 1500 人。酒店设有 2 个自助餐厅、5 个豪华宴会包间、1 个景观餐厅，空间宽敞，环境舒适。两个自助餐厅可同时容纳 400 余人就餐。

3) 企业目前体系覆盖有效人数：154 人，其中食品安全管理体系涉及人数 64 人，其中含管理人员 20 人。

4) 公司设置了组织架构，包括：综合部、财务部、销售部、房务部、餐饮部、物管部、采购部。总经理任命了管理者代表、食品安全小组组长和职业健康安全事务代表，明确了其职责。

5) 餐厅设备：消毒柜、制冰机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、煲仔炉、自动洗碗机、蒸箱等

6) 特种设备：电梯 7 部、燃气锅炉 2 台；

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、从事与食品安全有关的岗位，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、食品安全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：公司通过 OA 系统进行工作流程的传递、实施；会议、文件、检查、培训、电话、谈话等方式。

对外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、政府网站、上级安全管理部门，由综合部负责接收政府及上级有关食品安全及安全环保相关文件，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。

4) 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

Q：餐饮服务、住宿服务

E：餐饮服务、住宿服务所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务、住宿服务所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于镇江市丹徒区世业洲大桥公园内江苏润扬大桥酒店有限公司的热食类食品的制售

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，（江苏润扬大桥酒店有限公司）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

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 林郁 李楠



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。