

项目编号：20483-2024-H+20482-2024-Q+0938-2022-F-2024

管理体系审核报告

(再认证审核 Q+HACCP 体系第二阶段+第二次监督 F)



组织名称：河北友植食品有限公司

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）：肖新龙

审核组员（签字）：任泽华

报告日期：2024 年 7 月 5 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
■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 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
A	肖新龙	组长	F:审核员 Q:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2232380 2023-N1QMS-2232380 2023-N1HACCP-2232380	F:CIV-7 Q:03.08.02 H:CIV-7
B	任泽华	组员	F:审核员 Q:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-4059498 2022-N1QMS-4059498 2022-N1HACCP-1059498	F:CIV-7 Q:03.08.02 H:CIV-7

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	司智玮(小组组长)、邓伟莉、贾茹	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,质量管理体系,危害分析与关键控制点体系认证申请者的监督及初次/再认证认证申请,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及颁发证书。

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,Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,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: CCAA 0009-2014 食品安全国家标准 糖果类生产企业要求;

d) 相关的法律法规: 中华人民共和国食品安全法、GB/T 31318-2014《蜜饯 山楂制品》、GH/T 1159-2017《山楂》、GB/T 10782-2021《蜜饯通则》、GB 1886.39-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》、



《食品召回管理办法》、《GB8956-2016 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范》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/T10782 蜜饯质量通则、GB14884-2016 食品安全国家标准 蜜饯;

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07月03日 上午至2024年07月05日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年7月29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: 蜜饯(山楂果糕类)的生产

F: 位于河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号河北友植食品有限公司生产车间的蜜饯(山楂果糕类)的生产

H: 位于河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号河北友植食品有限公司生产车间的蜜饯(山楂果糕类)的生产

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: 承德鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号

办公地址: 河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号

经营地址: 河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号

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)

于2024年7月2日-2024年7月2日进行了HACCP体系第一阶段审核, 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) 一阶段问题项的整改情况;
- 2) 供方管理情况;
- 3) 危害控制计划实施;
- 4) 产品放行管理;
- 5) 良好卫生规范实施情况;
- 6) 人员能力管理情况等。

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:生产部 Q8.5.1/H3.3/F8.2.4
办公室 Q7.2/F7.2/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8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7月5日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、产品放行管理、危害控制计划的实施、供方管理、内审及管理评审深入应用方面、人员能力管理方面、仓储管理、设备设施管理。

3) 本次审核发现的正面信息:

受审核方领导支持体系的运行工作；

受审核方按照策划时间开展了内审、管评、确认验证等工作；

审核周期内未发生重大的质量、食品安全事故等；

按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行，保持较好；

按照策划周期开展了生产加工用水、计量器具、产品安全性验证等工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、HACCP 体系标准运行和认证活动较为支持，公司结合蜜饯类（山楂果糕）产品生产过程，依据三个管理体系标准重新策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划/HACCP 计划》、《前提方案/良好卫生规范》、《检验规程》等，基本符合标准要求。现场查核发现：受审核方生产现场管理及运行基本符合策划的标准要求，在原料采购验收、特种设备管理、基础设施维护管理、人员能力培训管理、生产过程管控等方面运行基本符合，但现场审核也发现对虫鼠害控制方面还存在提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，受审核方总体上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:

下次审核可持续关注计量器具管理、产品放行管理、危害控制计划的实施、供方管理、内审及管理评审深入应用方面、人员能力管理方面、仓储管理方面、设备设施管理方面的运行情况。

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：2006年07月06日；体系实施时间：2024年3月1日（三体系因 HACCP 体系而改版）

2) 法律地位证明文件有：营业执照(编号 9113080473437962X5)、食品生产许可证(编号: SC11713080400229,



有效期：2021年9月3日至2026年6月20日），均在有效期。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：74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：

山楂验收→选果→洗果→煮果→打浆搅拌→刮片→烘干、起片→切料→内包装→外包装→检验→装箱贮存→成品出厂

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

受审核方对 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、HACCP 体系标准运行和认证活动较为支持，公司结合蜜饯类（山楂果糕）产品生产过程，于 2024 年 3 月 1 日依据三个管理体系标准重新策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划/HACCP 计划》、《前提方案/良好卫生规范》、《检验规程》等，基本符合标准要求。

1) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

受审核方在管理手册第 4 章及第 6 章进行了规定，在依据 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、HACCP 体系标准建立体系文件以来，从战略管理层面，公司领导层确定了影响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。识别了内外部因素、相关方需求和期望，并针对识别的潜在的风险和机遇，结合公司蜜饯（山楂果糕类）产品生产过程进行了整合及控制，与组织的宗旨和方向基本一致。

提供了“组织内外部环境识别表”“相关方期望要求识别表”，“应对机遇和风险控制措施清单”等运行证据，基本充分。

2) 质量和食品安全管理方针：

“食品安全，诚信经营，不断持续改进；依靠资源，不断创新，努力开拓市场；坚持诚信，和谐发展，打造行业品牌。”

管理方针包含在管理手册中。

3) 管理目标策划及实施情况

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《各部门质量和食品安全目标考核结果统计》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	目标考核完成情况 2023.01-2023.12	目标考核完成情况 2024.01-2024.06
重大食品安全事故为 0	年度	按照实际发生次数	0	0
产品出厂合格率 100%	年度	出厂产品合格数量/所有出厂的产品数×100%	100%	100%
顾客满率达 98%	年度	顾客满意度调查	98%	在实施中



产品监督抽查合格率 100%;	---	抽查批次合格数/抽查总数× 100%	100%	未发生抽查
--------------------	-----	-----------------------	------	-------

审核周期内管理目标已完成，2024年7月之后目标在实施中。

4) 变更的策划管理

受审核方小组组长表示公司通过管理评审、内部审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别，来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。

审核周期内受审核方管理体系进行了整合，整合后总体不影响体系的完整性以及运行。

5) 资源配置情况：

受审核方厂区占地面积 9501.77 平方米；建筑面积：6200 平方米（含办公区+生产区）；生产车间：1 个；库房：5 个（含冷冻库 2 个人）；实验室：1 个；审核周期内上述资源在原有基础上增加了部分厂房，增加的建筑面积约 1600 平方米。

主要生产设备有：选果机、洗果煮果打浆一体机、高位搅拌罐、枕式包装机、烤房、切料机等

特种设备：锅炉、叉车

检测设备：电子秤、电子天平等，基本满足产品安全性验证需要。

企业外包过程为：计量器具校准、产品外检、产品运输。

6) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况：

为满足资质范围内蜜饯（山楂果糕类）生产的要求，实现安全产品，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：包括建立过程准则（如客户合同要求、检验规程、危害控制计划、资源配置等）、为过程建立评价准则等，审核周期内增加了 HACCP 体系标准，并结合 ISO9001 和 ISO22000 进行了策划，对相应的体系文件系统进行了变更。

受审核方也明确了公司控制策划的更改，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。

生产（卫生）规范 1： 编 GB 8956-2016《食品安全国家标准蜜饯生产卫生规范》等。内容包括采购管理、厂房与基础设施布局、清洗消毒、储存于运输设备管理等内容。对前提方案/良好卫生规范策划与公司产品生产经营基本符合。

提供工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内有所变化，已进行了更新。

受审核方策划并提供了危害控制计划；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《危害分析工作单》， 对各过程的危害进行识别，依据危害风险评估的原则和国家法律法规及行业经验经等，对所有山楂果糕类产品生产过程进行了分析及评价，最终确定了确定了 1 个 CCP 点、3 个 OPRP 点，分别为：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1 配料	限量食品添加剂超量使用	甜蜜素：≤8.0g/kg；焦亚硫酸钠≤0.35g/kg；山梨酸及其钾盐≤0.5g/kg；苯甲酸及其钠盐≤0.5g/kg；胭脂红及	配料员每批次核对配料记录	《配料领料单》



		其铝色淀 $\leq 0.05\text{g/kg}$;		
OPRP/GHP1-1 山楂验收	农药残留、重金属 超标	采购来自合格供方,每年索取山楂符合要求的外检报告或自测	供方管理员每年索取供方的第三方检测报告,验收员每批次核对批检报告、或每年委托外检	《食品原辅料购进查验记录》
OPRP/GHP 1-2 包材验收	重金属、迁移量 超标	采购来自合格供方,每年索取内包材符合要求的外检报告或自测	供方管理员每年索取供方的第三方检测报告,验收员每批次核对来自合格供方	《食品原辅料购进查验记录》
OPRP/GHP 2 烘 干	微生物致病菌繁殖	由具备能力的班长进行确认,合格后放行	烘干过程班组长确认合格后放行	《烘烤记录》 《产品烘干确认记录》
OPRP/GHP 3 切 料	微生物致病菌繁殖	每次生产前开启一小时臭氧对环境进行消杀(自动设置,每天确认)	切料组人每天确认臭氧机运行并记录	《臭氧机运行记录》
OPRP/GHP4 内 包	微生物致病菌繁殖	1、每次生产前开启一小时臭氧对环境进行消杀;2、对内包材臭氧/紫外线消杀 30min 以上	内包组人每天确认臭氧机运行并记录	《臭氧机运行记录》 《内包材间杀菌记录》
基本满足要求。				

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) 设计和开发

受审核方策划了《设计和开发控制程序》,根据产品国标生产,工艺成熟稳定,在企业建立初期,对生产工艺、产品等进行了设计;在审核周期内没有新品研发不需要进行设计开发。后续有新品研发时,按照设计和开发程序进行管理。

2) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案、危害控制计划实施(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、以及 CCP 点的监控情况等)

受审核方结合公司实际,质量/食品安全管理体系等体系要求,对蜜饯(山楂果糕类)产品生产进行管理,制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、PRP、应急预案、管理制度汇编等文件。基本能指导公司蜜饯(山楂果糕类)产品生产的生产相关过程质量、食品安全管理体系运行的控制操作。

组织识别确认过程:无。

产品基本流程图:山楂验收→选果→洗果→煮果→打浆搅拌→刮片→烘干、起片→切料→内包装→外包装→检验→装箱贮存→成品出厂。

涉及的 CCP 点/OPRP 点为见策划部分。



现场以追溯思路抽查 2024-06-11 山楂果糕(星想棒-草莓味)生产管控过程,提供有《食品相关产品领用出库记录》、《食品原辅料贮存、保管记录》、《生产前选果记录》、《食品生产加工台账》(CCP1 原辅料:山楂、水、白砂糖、草莓粉、香蕉粉、菠菜粉,本产品中未使用添加剂)、《生产中煮果(软化)记录》、《烘烤记录》(OPRP/GHP1 提供了 2024 年 6 月 10 日《产品烘干确认记录(OPRP 点)》,对草莓味星想棒进行确认,结论为合格,确认人为白玉红(班组长);基本符合 OPRP 行动准则要求;另外提供了《烘烤记录》,烘烤温度:66℃,符合 60-70℃,烘烤开始时间为 5:00-9:20;温度为 66℃,开始时间 14:00-18:20。该批次一次烘干,未进行二次烘干)、《内包材/间消毒记录》(回凉/切料(OPRP/GHP3)/内包(OPRP/GHP4):提供了《臭氧发生器记录表》,消毒时间 1 小时,符合行动准的要求)、《产品装箱记录表》、《成品入库记录》等生产运行过程管控,基本可以实现产品的生产过程控制。

另外现场审核期间抽查 20240701 批次果丹皮(其中配料为 CCP 点,提供了《食品生产加工台账》,操作日期:2024-07-01,原辅料:山楂、水、白砂糖、麦芽糖,食品添加剂:20240322 批次山梨酸钾 150g,20240315 批次焦亚硫酸钠:350g,甜蜜素 1000g,20231213 批次柠檬酸 150g,20240425 批次甜蜜素 1000g,核算配料记录符合相应的食品添加剂的 CL 值要求)、20230930 批次托老三果丹皮、20231108 批次果蔬甜甜圈、20240604 千层山楂等 18 批次蜜饯(山楂果糕类)产品生产过程控制情况,基本受控。

同时查前提方案/良好卫生规范工作环境的运行管控情况:

- 生产现场:因目前淡季,后续准备对厂房进行维修,产品生产按照流水作业,目前现场审核期间是在生产山楂果糕类产品的成型、插棒、内包、外包等工序。
- 虫鼠害管控:生产车间配置有灭蝇灯、挡鼠板、放蚊蝇纱网等,现场检查发现:成型车间入口处及成型车间内的灭蝇灯中蚊蝇相对较多,内包间等蚊蝇较少,在自动包装车间发现灭蝇纸有两只苍蝇,建议后续进一步关注,根据蚊蝇种类,查找来源进行控制,提供了《鼠害检查及更换记录》,抽查 2023-10-19、2024-06-29 等,有管控及人员签到。
- 人员卫生、员工工服、人员健康管控:现场观察人员穿工服、戴工帽、佩戴口罩,现场正在操作山楂成型、插棒、包装等工序,现场操作人员基本按照规范操作,操作较为熟练;员工工作服定期进行清洗紫外线消毒,每日上岗前进行检查。
- 清洁消毒管理:现场对使用生产设备设施主要通过热水冲洗方式进行消毒管理,通过半成品微生物指标进行验证是否操作有效,通过检测结果的高低来加强生产现场的动态管控。对内包材/内包间(含切料间)、回凉间等空气环境控制主要通过臭氧消毒方式管理。每天 19:00-20:00 开启,对环境空气进行消杀,体现在《内包材/间消毒记录》中,抽查 2023-09-21/2023-10-12/2024-06-30 日期的消毒记录,控制方式基本相同:(符合 OPRP3、OPRP4 行动准则的要求)
- 化学品管理,现场有少量 84 消毒液,做消毒使用,提供有《消毒剂配制和监控记录》、《化学品购进使用记录》、《化学品消毒液领用记录》等,对采购及使用化学品进行管理。现场观察一次更衣室有配置鞋底消毒池,消毒液浓度 200ppm;手部消毒使用 75%酒精喷洒消毒。
- 对厂区环境检查,每月进行 1 次,提供有《厂区环境卫生检查记录》,包括周边环境、厂区道路、给排水、垃圾管理、外来人员管理等,检查结果:合格。现场观察厂区周边环境干净、无污染源、垃圾桶在厂区外。
- 外来人员管理:进入厂区有门卫管控。
- 垃圾管理:主要是落地产品、少量废包材等,落地产品做饲料处理、废包材等做废品销售。
- 空气和水质:水质每年委托第三方进行检测,回凉间/内包间/切料间等区域通过臭氧消杀控制环境清洁度等。



- 产品包装管控：根据订单安排包装，内包材为食品级。
- 运输控制，产品运输客户自提或者外包进行控制，对车辆卫生进行检查。
- 交叉污染控制：现场观察：原料、半成品、成品，按照流水线作业，基本满足生熟不交叉。物品摆放基本规范、有序；人流物流走向基本清晰顺畅。
- 首件确认过程：不涉及。
- 在防止认为错误方面，主要通过批次生产、原料先进先出、合理控制库存等方式进行控制。
- 运输和储存管理：运输主要由外包方负责，组织主要在装车前做好卫生检查等工作，原料主要储存于冷库，但未提供冷库温度管理证据，也未提供冷库温度显示装置校检证据。开具不符合项要求整改。
- 返工管理：在生产过程的出现不合格主要在起片、插棒等过程出现破损等感官不合格的情况，一般会重新进行打浆搅拌，重新刮片、烘干等过程，但未保留相应的记录，现场沟通，要求后续完善。
- 致敏管理：现场查看，不涉及过敏物质管理。
- 食品防护管理：主要加强人员管理，建立了食品防护计划，对各薄弱环节进行了识别和防控，现场查看对化学品等进行了标识，并由专人管理。

3) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在 8.2 条款对顾客沟通进行了规定。一般在产品销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了投标书、合同、顾客满意度调查表等证据。

受审核方在向顾客提供的蜜饯类(山楂果糕类)产品要求时取决于：产品标准 GB/T10782、GB14884 标准、《食品安全法实施条例》、《食品安全法》等；目前公司客户群稳定，基本按照订单确认方式开展生产销售活动，抽查对销售合同的评审，基本合理，审核期间基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前所涉及的顾客财产主要是顾客信息，通过电子档案进行管理，基本充分。

4) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方在顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、电话询问等方式进行，每年 1 次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈每批次需要时进行；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行。审核周期内进行了顾客满意度调查，顾客基本满意；未发生赔付、顾客赞扬、投诉情况等情况。审核周期内开展了顾客满意度调查，调查结果为 97.5%，顾客满意。

受审核方于 2024 年 6 月 19 日开展了撤回及追溯演练。基本合理。

5) 致敏物质、食品欺诈预防、食品防护等

受审核方在管理手册中对致敏物质管理、食品欺诈预防和食品防护进行了规定，同时策划了《《食品过敏原控制程序》、《食品防护计划》、《预防和消除食品欺诈程序》。公司目前暂不涉及产品直接出口，结合产品类别识别，不涉及致敏物质。

现场查见对所用原辅料、包装材料等脆弱性进行了评估，体现在《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》中，经过识别评估，综合风险等级为低，控制措施：在管控要求上主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。并提供了《食品欺诈预防计划确认记录》和《食品欺诈预防



计划验证记录》，基本合理。

食品安全小组通过《公司食品防护计划表》进行食品防护确认，同时于 2024-04-09 开展了食品防护演练，对食品防护计划进行验证，演练评价：防护措施基本有效。

6) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《突发事件准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别了突然停电、火灾发生、油品化学品泄露、自然灾害、停水、停电、原材料短缺等等紧急情况，策划了《应急预案》等，基本合理。查见 2024 年 5 月 15 日开展了“火灾应急预案演练”，对演练进行了总结，方案可行有效，但抽查发现未提供演练照片等证据，要求后续完善。

另外提供了 2023 年 10 月 2 日《河北友植食品有限公司特种设备事故应急预案演练记录》，提供了演练照片，对预案适用性充分性进行个了评审，认为预案可执行，无需修改。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《食品安全管理体系验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。

查见生活饮用水的检验检测报告，报告编号：NMG-W23080152，检测单位：内蒙古中普检验检测有限公司，检验项目：菌落总数、总大肠菌群、PH、氰化物、铅、铜等指标，检测结论：合格。报告日期：2023-08-18，报告有效。

查产品的安全性验证报告，产品名称：山楂甜甜圈，报告编号：NMG-W24051024，检测单位：内蒙古中普检验检测有限公司，检测项目：铅、还原糖、二氧化硫、菌落、霉菌等指标，检测结论：合格，报告日期：2024-06-02，报告有效。

质检部定期对空气、接触面等开展微生物验证。

另现场查见食品安全开展的确认验证工作，包括《危害控制计划的确认记录表》、《危害控制计划验证记录表》、《PRP 现场验证记录》等，于 2024 年 6 月 5 日对验证结果进行了分析评价，基本符合。

上述确认验证工作基本合理。

8) 供方管理情况

受审核方在《质量手册》中 8.4 条款、食品安全管理手册的 7.1.6 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、食品原料采购索证索票、进货查验和台账记录制度、食品安全管理制度等文件，对采购过程进行管理：查见《合格供方名单》，主要有 40 家，包括山楂原料、食品添加剂、辅料、内包材等；基本覆盖了认证范围的产品类别。每年组织 1 次供方评价，合格供方纳入名单进行管理，每年度评价 1 次，现场抽查供方评价规范性有待提供，已口头要求后期规范，下次审核关注。

抽食品添加剂山梨酸钾的供方宁波王龙科技有限公司，内包材的供方潮州市潮安区雄峰食品印务有限公司，白砂糖的供方广西糖业集团平吉制糖有限公司、焦亚硫酸钠的供方寿光新天化工有限公司，麦芽糖的供方河北祥龙实业有限公司，山楂的供方：王桂英/杨秀珍（基本符合 OPRP1-1 的行动准则要求，山楂果自行送检验证安全性指标），包材底托的供方厦门中田环保片材有限公司，食品用塑料棒的供方石家庄豪达塑料制品有限公司，食品可接触纸棒的义乌市百斯特纸制品有限公司，甜蜜素的供方方大添加剂（阳泉）有限公司，食品添加剂柠檬酸（一水）山东英轩实业股份有限公司，上述供方开展了评价工作，控制方式基本合理。

洗消用品、劳保用品按需购买，一般本地超市采购。



物流运输主要由王明军(个体工商户),营业执照:92130804MACJ0QNG4R,注册日期:2023年5月10日,道路运输许可证编号:冀交运管承字130804002145号,发证日期:2023年5月12日。每次需要发货时来厂进行装货运输,每次发货前仓库管理人员会对车辆进行卫生检查,确保无污染后装车发货,查见有运输车辆卫生检查记录,规范性可持续关注。

供销部负责人表示审核周期内外包控制基本稳定,未发生异常情况,未发生采购产品不合格情况,未发生食品欺诈事件等。

9) 产品放行管理

受审核方主要提供蜜饯(山楂果糕类)产品,策划编制了《产品放行控制程序》、《进货查验记录管理制度》、《生产过程质量控制管理制度》、《原辅材料采购管理制度》、《原辅料验收标准》等文件,在原料验收方面(含OPRP/GHP1-1原料山楂的验收、OPRP/GHP1-2内包材的验收)上,主要以验证为主,包括是否来自合格供方、索证索票、感官检查来进行控制,过程检验主要由生产部动态进行控制,成品出厂检验依据GB/T10782标准执行。审核周期内上述文件规定及控制未发生变化。

查山楂验收(OPRP/GHP1-1),提供了验收单,抽2023-10-23进货的山楂,查内包材验收(OPRP/GHP1-2),提供了《食品相关产品购进查验记录》;基本符合OPRP/GHP1的行动准则。另抽查2023-11-7进货的纸箱、2024.6.4进货纸棒、2024.6.4进货的插棒、2024.6.4包装膜、2023-10-7进货的白砂糖、2024-01-04进货麦芽糖;2023.11.6进货的甜蜜素;2024.01.06进货的柠檬酸;2024.5.18进货的山梨酸钾;2024.5.20进货的胭脂红等21批次进货控制方式,基本符合。

查过程检验情况:提供了《山楂类产品品控巡检表》,检查结果均为“√”(合格)。另外,抽查2023.9.21/2023.12.12/2024.5.3等18批次品控巡检情况,基本符合。

查产品出厂检验情况,提供了《出厂检验报告》、《理化检验原始记录》:抽2024-06-11批次的草莓味山楂棒的出厂检验报告,生产数量:15件,样品数量:1kg,规格:8g*10*6*6包,生产日期2024.6.11;检验标准GB/T10782,检验项目及结果:感官:色泽、滋味气味、状态:检验结果:色泽:绛红色、滋味气味:酸甜适口、无异味,状态:无霉变、无正常视力可见外来异物;总糖64.0(标准≤80g/100g),净含量:8.8g,二氧化硫含量0.039(标准≤0.35g/kg)检验结论:检测项目符合GB/T10782标准,判定合格。日期:2024年6月13日,有检验员司玉丽;审核人员张占平签字等,有对应的原始检验记录。抽查2024-07-01批次的吒老三果丹皮的出厂检验报告,基本符合。另外抽查20240701批次果丹皮、20230930批次吒老三果丹皮、20231108批次果蔬甜甜圈、20240604千层山楂等18批次蜜饯(山楂果糕类)产品出厂检验管理,控制方式基本相同。

提供有产品留样记录,记录有样品名称、规格、生产日期、保存期限、留样数量等信息,控制基本合理。

现场巡视化验室:化验员正在操作水分检测,现场询问蜜饯产品的检测项目以及检测方法,基本规范。

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》对内审及管理评审进行了规定,并策划了《内部审核控制程序》、《管理评审控制程序》,每年至少覆盖1次。查见受审核方于2024年5月20-21日开展了内部审核,内审员通过培训确认能力,现场与内审员司**面谈,询问内审员对内审的要求及标准了解情况,对内部审核过程中的程序和要求有基本的了解,但是对内审实施方面回答不够全面,存在能力不足。不符合Q7.2/F7.2/H3.2条款要求,开具不符合项要求整改。查见有内审计划、内审检查表、内审不符合项报告、内审报告及内审整改证据,内审开具的1个不符合项,责任部门已进行原因分析,并制订了纠正及纠正措施,加以实施,不合格已经关闭,本次审核未再次发生。在内审报告中明确了内审结论。



受审核方于2024年6月8日开展管理评审,提供有《管理评审计划》、人员签到表、各部门输入汇报内容、《管理评审报告》等运行证据,抽查基本合理。查《管理评审报告》,明确了评审目的、评审范围、评审成员、评审内容及纠正和预防措施、以往管理评审完成情况等,总经理批准,明确了管评结论。查管理评审改进建议:组织完成一次ISO9001、ISO22000:2018、HACCP标准的培训,下次审核关注。内审、管评管理基本符合标准要求。

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:

受审核方制定有《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。日常运行管控过程中:原料验收、生产加工过程控制、设备设施管理、销售过程控制等运行均按照策划的制度要求进行,审核周期内生产过程中发生过产品质量不合格情况,如山楂外观不合格、落地产品等,生产部动态管控,有不合格处理记录,未发生食品安全特性不合格情况,也未发生OPRP点/CCP点偏离情况或重大食品安全事故情况,审核周期内运行基本稳定。对于内审、外审发生不符合情况,已采取纠正及纠正措施,进行整改。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

现场抽查保存了相关内审和管理评审不符合的纠正预防措施记录;2023年度内审开具的1项不符合项,已进行原因分析,采取纠正和纠正措施,进行验证合格。上一年度外审开具的1个不符合项已采取纠正措施,经验证基本有效。

审核周期内生产各相关环节运行基本稳定,暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方在审核周期内未发生重大的顾客投诉情况,监督抽查也未发生处罚情况。在销售过程中发生过消费者投诉,涉及投诉内容为有异物,企业已进行处理,未见客户不满意情况,客户管理情况见《客诉登记台账》。

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):

现场观察及确认公司注册地址为:承德鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号,生产地址:河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号;

厂区占地面积9501.77平方米;建筑面积:6200平方米(含办公区+生产区);生产车间:1个;库房:5个(含冷冻库2个);实验室:1个;审核周期内上述资源在原有基础上增加了部分厂房,增加的建筑面积约1600平方米。



生产现场配置有原料仓储区、配料间、煮制区、烘烤区等区域，人流物流划分基本合理，现场设置有一次更衣室、二次更衣室，主要设备：选果机、洗果煮果打浆一体机、打浆机、搅拌罐、涂衣机、保温乳化缸、糖衣机、切丁机、制球机、切料机、烘干窑、刮片机、枕式包装机、自动包装机、泡罩包装机、喷码机、臭氧发生器以及案台、烘干架车、塑料托盘、电子秤等，基本满足山楂果糕类产品生产的生产。现场观察平面图、人流图、物流图、虫鼠害控制图，有简单变化，已经在平面图中进行变更。

查见《食品生产主要设备、设施》、《生产设备维护与保养记录》，所涉及的设备主要有：选果机、洗果煮果打浆一体机、高位搅拌罐、枕式包装机、烤房、切料机等。有基本的管理，但规范性可持续关注。

特种设备：涉及的有锅炉和叉车

1) 叉车(车牌牌号：场内 冀H01857)，检验报告编号：冀特NCDJ14202300776，下次定期检验日期：2025年9月；特种设备使用登记证编号：厂11冀H0013(21)，有特种设备使用标志，设备每日进行点检，提供有《班组风险点安全管控记录》，对叉车、锅炉进行检查，抽查2023-09-01/2024-07-03，控制基本相同。另外抽查车牌号为冀H0274的叉车，提供了2023年11月29日的检验报告，与上述管理基本一致。

2) 锅炉(型号：DZL4-1.25-S)

锅炉外检报告编号：冀特GLWJ14202300173，下次检验日期：2024年9月8日前，有锅炉使用登记证，编号：锅冀YSY0022；有效；对锅炉内部检验、工业锅炉水汽质量检验有效。并提供了安全阀和压力表的校检报告。提供有《锅炉运行记录表》，《锅炉水质处理运行、水质化验记录》，提供有《锅炉交接班记录表》，有值班日期、交班人等信息。

上述设备设施管理过程基本充分。

计量器具管理情况：公司策划并编制有《监视和测量设备控制程序》、《化验室管理制度》。提供有“检验仪器”，主要包括电子天平、电热恒温干燥箱、电热恒温培养箱、电子秤等。另有锅炉、烘房及灭菌锅所使用的压力表。

抽电子计价秤的检定证书、FA1004电子天平的检定证书、电热恒温培养箱的校准证书、电热鼓风干燥箱的校准证书，另外抽查(0~1.6)MPa压力表检定均在有效期。

对冷冻库日常管控主要通过监控方式进行，对冷库温度显示装置未提供校检证据，已开具不符合报告。

化验室现场涉及标准溶液有：菲林式标准溶液(甲液)，浓度：0.0110mol/L，配制日期：2024年6月23日；氢氧化钠溶液，浓度0.3g/mL，配置日期：2024年6月23日配制；另抽查甲基红指示剂，控制方式基本相同，现场与化验员沟通，其表示标准溶液按照标准要求进行配置，但是抽查发现未保留配制记录、未见配制人信息等，现场沟通，下次审核关注。另外，现场发现有药品等未及时处理，已现场进行整改。

2) 人员及能力、意识：

受审核方在《管理手册》7.2条款进行了规定，并策划了《人力资源管理程序》；查见《部门和岗位职责权限及任职要求》，覆盖到公司各主要岗位，包括对工作经历、能力、工作年限等的要求，审核周期内公司各管理层人员未发生变化，结合岗位认证要求，公司组织了员工岗位能力评价工作，评价项目包括学历、岗前培训、技能、经验等，抽查办公室负责人司智玮、生产厂长邓伟莉、生产部-锅炉岗董占富、质检部贾茹的能力评价，评价结果：满足要求。

抽查食品安全小组组成情况，包含了办公室、生产部、质检部等岗位人员，审核周期内小组组长等未发生变化，对能力进行了评定，基本满足要求。食品安全小组在审核周期内开展了各项确认证验证等工作。

各岗位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，审核期间人员较为稳



定,主要通过培训方式来强化人员能力,提供了《2023、2024年度培训计划》、《培训记录表》;培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、设备实施维护管理、关键控制点相关知识、法律法规、安全生产等方面,策划及实施基本符合标准要求。

持证上岗人员/特种作业人员:

- 1) 叉车工张占平,资格证书编号:1308041996****0419,有效期至:2026年4月;有效;
- 2) 锅炉工(G1)徐卫东,资格证书编号:1308041968****0416,有效期至2024年11月;有效;
- 3) 叉车司机杨亮,证件编号:130804198605080416,有效期至2027-10;
- 4) 锅炉水处理,司智玮,证件编号:130804199611140440,有效期至2027-10;有效;
- 5) 无电工,需要时外聘。

健康证管理情况:提供了人员花名册、健康证(要求:每年进行1次体检),现场抽健康证:供销部刘宝(健康证编号:冀13080424002804,有效期至2025-03-27);生产部烘烤岗位付会琴(健康证编号:冀13080424002697,有效期至2025-03-20);生产部包装岗苏龙(健康证编号:冀13080424002636,有效期至2025-03-19),办公室主任/小组组长司智玮(健康证编号:冀13080424003257,有效期至2025-05-07),抽查的健康证均在有效期内。

3) 信息沟通:

受审核方在管理手册7.4条款进行了规定,包括沟通方式、沟通内容、沟通对象等内容对内部主要与公司员工进行沟通,对外主要包括供方、顾客、监管部门、认证机构等,沟通方式主要包括:微信、电话、邮件、文件传递等方式,审核周期内,内部沟通基本顺畅,未发生重大异常情况;市场监督管理局不定期来厂进行检查,审核周期内未发生检查不合格情况。

4) 文件化信息的管理:

受审核方在《管理手册》7.5条款进行了规定,并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》;

查文件管理情况:公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“制度汇编”以及所要求的记录。

现场查核:审核周期内因质量管理体系再认证以及HACCP转入本机构初次审核等,公司对QFH体系进行整合,整合后体系文件为B版本,发布前由总经理批准。查见《受控文件清单》、《文件销毁申请表》、《文件评审记录》、《文件更改通知单》、《文件更改申请单》等对文件管理,基本合理。

查外来文件管理情况,对适用的法律法规、标准等进行了识别,并开展了合规性评价工作。

查记录管理情况: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。现场查见公司编制的《记录清单》,共记录68份,有记录名称、编号、保存期限等基本的管理。抽《产品留样记录》、《出厂检验记录》、《监视和测量设备清单》、《设备维修记录》等10份记录,记录均有编写。现场查核提供了上述记录,由规定人员记录,字迹基本清晰。组织对记录都已进行装订,记录管理基本有效。最终由办公室保存。

四、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域:无变化
- 2) 组织机构:无变化



- 3) 管理体系: 三体系融合, 并重新进行了策划
- 4) 资源配置: 对车间进行了改造, 流程等无重大变化。体系覆盖总人数增加至 74 人。
- 5) 产品及其主要过程: 无变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 无变化
- 7) 外部环境: 无重大变化
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性): HACCP 体系一阶段发生范围变更, 考虑一体化审核, 同时对 QF 的范围进行了变更, 变更内容见认证证书信息确认书。
- 9) 联系方式: 无变化

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QMS/FSMS审核开具的不符合项涉及生产部Q8.5.1/F8.5.4.5条款, 经本次现场审核验证, 所采取的纠正及纠正措施基本有效。本次审核未再次发生。

六、认证证书及标志的使用

主要用于客户验厂使用, 现场查核未见认证证书及标志违规使用的情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

Q: 蜜饯(山楂果糕类)的生产

F: 位于河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号河北友植食品有限公司生产车间的蜜饯(山楂果糕类)的生产

H: 位于河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号河北友植食品有限公司生产车间的蜜饯(山楂果糕类)的生产

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, 河北友植食品有限公司的

■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



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HACCP认证注册、QMS/FSMS保持认证注册。

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。