

项目编号：30678-2023-Q

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：泰安三零食品有限公司

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）： 窦文杰

审核组员（签字）： 窦文杰

报告日期： 2024 年 06 月 12 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](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：窦文杰

组员：窦文杰



受审核方名称：

## 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  | 窦文杰 | 组长   | 审核员  | 2024-N1QMS-1395977 | 03.07.03,03.08.05 |

其他人员

| 序号 | 姓名    | 审核中的作用 | 来自   |
|----|-------|--------|------|
| 1  | 李强、王华 | 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：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、餐饮服务食品安全监督管理办法、餐饮服务食品安全操作规范、GB/T19001:2016质量管理体系要求、CCAA0021-2014食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB14881-2013食产通用卫生规范、GB31654-2021餐饮服务通用卫生规范等；

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：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、GB4789.1-2016食品微生物学检验总则、GB4789.2-2022食品微生物学检验 菌落总数测定、GB4789.3-2016食品微生物学检验 大肠菌群计数、



GB2707-2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 4806.7-2016食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品、GB2726-2016熟肉制品、GB/T23786-2009速冻饺子、SB/T10379-2012速冻调理制品、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》等

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06月11日 上午至2024年06月12日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年8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）：

酱卤肉、速冻水饺、菜肴制品的生产

**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：山东省泰安市东平县东平街道西辛庄村东盛路南段

办公地址：山东省泰安市东平县东平街道西辛庄村东盛路南段

经营地址：山东省泰安市东平县东平街道西辛庄村东盛路南段

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6月10日-2024年6月10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：

特种设备、计量设备管理；内审、管理评审、培训情况；生产过程的质量控制、原料验收情况、成品质量控制；

**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（）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：

办公室/Q7.2条款、生产部/Q7.1.3条款、质检部/Q7.1.5；

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27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 10 月 12 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

生产过程的质量控制、计量器具管理、特种设备管理、培训过程控制、内审

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；生产配方和工艺成熟，质量有所保障。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

组织之前做过环境、职业健康安全管理体系，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，按要求进行成品的型式检验，确保产品符合质量要求。

受审核方目前处于发展阶段，日常需加强体系文件的学习和理解，建立内审员队伍，持续改进管理水平。审核时发现由于手续不全，部分计量器具和特种设备未按时送检并出具检验报告，应加强特种设备和计量设备的管理。本次审核开具 3 项不符合。

### 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: 2014 年 9 月 5 日，质量体系实施时间: 2023 年 8 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品生产许可证等

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 20 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）: 无

4) 范围内产品/服务及流程:



生产工艺流程：

预包装速冻水饺工艺流程图：

（1）面皮：和面→ 制皮；

（2）原料验收→肉类处理（菜类处理）→配料→搅拌制馅→成型→速冻→内包装→外包装→检验→入库冷藏。

散装速冻水饺工艺流程：

（1）面皮：和面→ 制皮；

（2）原料验收→肉类处理（菜类处理）→配料→搅拌制馅→成型→速冻→检验→冷冻储存→发货。

预包装酱卤肉工艺流程图：

原料验收→解冻→分切→预煮→漂洗→配料→卤制→冷却→真空包装→杀菌→二次冷却→外包装→检验→入库。

散装酱卤肉工艺流程图：

原料验收→解冻→分切→预煮→漂洗→配料→卤制→冷却→检验→冷藏→发货。

预包装菜肴制品工艺流程图：

原料验收→肉类处理（菜类处理）→配料→炒制→冷却→内包装→速冻→外包装→检验→入库冷藏。

散装菜肴制品工艺流程图：

原料验收→肉类处理（菜类处理）→配料→炒制→冷却→冷藏→检验→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

组织按照GB/T19001-2016/ISO9001:2015标准的要求，对体系进行了策划，2023年8月1日开始全面推广实施。

受审核方形成的质量管理体系文件包括—管理手册含管理方针目标、程序文件、管理制度作业文件、记录；获取了体系运行所需的法规标准，经文审、一阶段审核的修改目前满足要求。

组织识别了相关内、外部因素，并明确了对识别出的内外部因素（价值观、文化、知识、绩效、政策、法律法规、技术、文化、社会、经济、竞争等）进行监视和评审的方式方法。

组织确定了与管理体系有关的相关方包括但不限于顾客、业主和股东、供方（材料、设备）、合作伙伴、银行、员工、法律法规及监管机构、社区等。企业对这些相关方要求和期望进行监视和评审的方法有：供销部每年在管理评审前组织一次全面的内外部环境要素识别与评审。

组织确定了需应对的风险和机遇，如：政策风险、市场需求风险、技术风险、环境风险、财务风险、管理风险、经营风险等，组织考虑了适用的法律法规、客户要求变更造成的风险等。组织成立了风险/机遇管理团队，对发现的风险和机遇进行分析和评估，并向总经理报告风险和机遇评估结果。

该公司建立了组织机构和各部门的岗位职责和权限，目前公司设置有办公室 /生产部/质检部/供销部，要求各岗位符合任职要求，定期进行评价，目前各部门负责人及重要岗位人员符合任职要求。

组织运行过程所需的知识从内部来源获取的有：技术人员以往多年工作经验（员工过去所有的）等；外部来源获取有：体系咨询人员传授的体系知识及所实施的内审员的培训；顾客方提供的产品技术要求等。获取及保持方法：老员工传帮带新员工；为应对不断变化的需求和发展趋势，组织策划进行体系标准及相关知识的再培训、招聘有技能的人员等方式对确定的知识及时更新。

该公司建立了收集法律法规、标准和其他要求的渠道，目前收集的法律法规、标准基本齐全，能够满足产品实现需求和体系运行的要求。

组织的管理方针：

质量方针：做优质产品、创光辉企业,以安全的产品，不断满足顾客需求；



与企业的宗旨相一致，包含了持续改进、顾客满意的要求，为管理目标的建立提供了框架依据。

公司管理目标，质量目标：

1、产品一次交验合格率 98%以上；

2、顾客满意率≥95%；

管理目标在管理方针的框架下展开，符合标准要求和企业目前的发展水平。并分解到了各个部门，根据具体情况规定的考核要求，查阅管理评审输入资料，各部门目标完成，总目标完成。

组织的质量管理体系已得到策划和建立。

### 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

#### 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，2024 年 6 月 11-12 日分别进行了酱卤肉制品、速冻水饺和预制菜肴的生产。

#### 生产过程控制情况

##### 生产工艺流程：

#### 预包装速冻水饺工艺流程图：

（1）面皮：和面→制皮；

（2）原料验收→肉类处理（菜类处理）→配料→搅拌制馅→成型→速冻→内包装→外包装→检验→入库冷藏。

##### 散装速冻水饺工艺流程：

（1）面皮：和面→制皮；

（2）原料验收→肉类处理（菜类处理）→配料→搅拌制馅→成型→速冻→检验→冷冻储存→发货。

#### 预包装酱卤肉工艺流程图：

原料验收→解冻→分切→预煮→漂洗→配料→卤制→冷却→真空包装→杀菌→二次冷却→外包装→检验→入库。

#### 散装酱卤肉工艺流程图：

原料验收→解冻→分切→预煮→漂洗→配料→卤制→冷却→检验→冷藏→发货。

#### 预包装菜肴制品工艺流程图：

原料验收→肉类处理（菜类处理）→配料→炒制→冷却→内包装→速冻→外包装→检验→入库冷藏。

#### 散装菜肴制品工艺流程图：

原料验收→肉类处理（菜类处理）→配料→炒制→冷却→冷藏→检验→发货。

现场审核观察产品生产酱卤肉等以下工序：

原料预处理工序：陈兆英等操作工使用烤枪、刀具等对猪脸进行前处理作业，介绍了要求：猪毛处理干净、猪皮清洁；

卤制工序：陈召俭等正在夹层锅等设备将处理完的猪头肉进行配料，卤煮，要求卤煮 1 小时以上，100℃ 温度，煮制后肉质利骨，口感达到标准要求；

真空包装：符常英利用真空包装机包装猪头肉等熟食，真空机按照参数设计，达到标准要求；

杀菌工序：董甲山等正在杀菌锅等对猪头肉进行高温杀菌，杀菌温度为 120℃，杀菌时间 50 分钟；



外包装工序：梁兆兰等进行熟食外包装，要求，包装完整，无破损，打印生产日期、批号等信息。

通过现场观察以上工序操作均符合操作文件要求。

## 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：企业主要进货原料肉、玉米淀粉、面粉、大豆油、盐、味精、白砂糖、香辛料、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，每年进行两次第三方检测，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：GB2726-2016 熟肉制品、GB/T23786-2009 速冻饺子、SB/T10379-2012 速冻调理制品。

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：抽查 2023 年第四季度目标考核记录，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》，主要有旋转蒸发仪、电热恒温干燥箱、恒温培养箱、分析天平、电子天平、超净工作台、压力蒸汽灭菌锅、压力表、真空表、恒温水浴锅、生物显微镜、酸碱通用滴定管、量筒、三角杯、移液管等。计量设施齐全，满足监视测量要求。

但经查公司所用旋转蒸发仪、电热恒温干燥箱、恒温培养箱、分析天平、电子天平、超净工作台、压力蒸汽灭菌锅、压力表、真空表、恒温水浴锅、生物显微镜、酸碱通用滴定管、量筒、三角杯、移液管等计量设备检定/校准证书已过期，不符合监视和测量设备的管理要求，已开具不符合报告。

七、特种设备的管理：公司车间由储气罐 1 个，在有效期内，但附件安全阀和压力表未提供检验报告，开具了不符合。

### 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11月1日-11月2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2023年11月8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《不符合控制程序》《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：退换货。

## 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定并执行《不符合控制程序》《改进措施程序》，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：

厂区占地面积 2000 平方米，其中生产车间 600 平方米（含仓库）；办公楼共 1 座，共 350 平方米；有原料预处理间、搅拌腌制间、配料间、油炸煮制间、炒制间、预冷间、杀菌间、熟食包装间、和面间、压皮包装间、原料库、成品库、冷藏库、冷冻库、化验室等基础设施；

生产设备：有塑料桶、不锈钢清洗池、不锈钢盆、不锈钢工作台、切片机、数控变频切菜机、盆式菜馅机、绞肉机、双轴拌馅机、全自动呼吸式滚揉机、油炸机、不锈钢推车、电烤箱、电子秤、蒸汽夹层锅、冷却车、盒式气调包装机、速冻库、金属探测器、打包机、全自动真空和面机、揉面压皮机、不锈钢菜馅机、水饺制皮机、不锈钢工作台、电子秤、不锈钢托盘、不锈钢架、墨轮印字封口机等；

特种设备：储气罐 1 个；

计量器具有：电热恒温干燥箱、恒温培养箱、分析天平、电子天平、超净工作台、压力蒸汽灭菌锅、恒温水浴锅、生物显微镜、酸碱通用滴定管、量筒、三角杯、移液管等。

#### 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。

#### 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

酱卤肉、速冻水饺、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，泰安三零食品有限公司的

☒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: 窦文杰



## 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。