

项目编号：20557-2023-QH-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：浙江优百润食品有限公司

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）：任泽华

审核组员（签字）：任泽华

报告日期：2024年10月6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
■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：

组员：



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	任泽华	组员	Q:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-4059498 2022-N1HACCP-1059498	Q:03.05.02 H:CIV-4
	——				

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	包志婷、周海玲、陈爱如	向导	受审核方
2	——	观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系,危害分析与关键控制点体系）认证后，进行第一次监督审核
☐证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否☐暂停原因已消除，恢复认证注册，☒保持认证资格。

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,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：——；

d) 相关的法律法规：

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：中华人民共和国食品安全法、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、《GB 4789.10-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》、《GB 5749-2022生活饮用水卫生标准》、《GBT6543-2008运输包装



用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》、《GB 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、《SB/T 10016-2008 冷冻饮品 冰棍》、《GB/T 31321-2014 冷冻饮品检验方法》等。基本覆盖了公司冷冻饮品的生产所适用的法律法规及标准要求，抽查的法律法规或标准均在有效期内。

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10月04日 上午至2024年10月06日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年9月15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）：

H：位于浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号浙江优百润食品有限公司生产车间冷冻饮品的生产

Q：冷冻饮品的生产

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：浙江省金华市金东区澧浦镇工业区

办公地址：浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号

经营地址：浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 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）：不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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（0）项，涉及部门/条款：——

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：年月日提交审核组长。

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 6 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

目标管理、现场管理、确认和验证、设计和开发、记录规范性等方面

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方总经理及各部门负责人支持管理体系的运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故等;

——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;

——外部或第三方抽检, 产品没有发现不合格等情况;

——整体运行质量较上年度有所提升。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方领导层对 GB/T19001-2016、HACCP 体系认证要求 (V1.0) 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合冷冻饮品生产加工过程, 依据管理体系标准所策划体系文件继续有效, 基本符合标准要求, 审核周期内未发生较大变化; 现场查核发现: 现场管理及运行基本符合策划的体系文件要求, 在原料采购验收、OPRP/CCP 点实施、供方管理、人员能力培训等方面较为充分, 但现场审核发现目标管理、现场管理、确认和验证、记录规范性、设计和开发管理规范性等有一定的改进空间, 建议后期结合公司实际和标准要求, 不断完善和提高。经过现场审核, 受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制已基本建立, 并有进一步提升的趋势, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示: ——无

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司于 2023 年 3 月 01 布了经总经理批准的管理方针:

“品质为本 一流管理 精益求精 满足顾客”

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向, 阐述了管理方针的含义; 管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式, 加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通, 并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取, 让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。基本适宜, 有效。

公司在《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《质量与食品安全目标考核统计表》, 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	责任部门	完成情况（2023-09至2024-09）
产品一次交验合格率≥98%	每月	校验合格次数/校验总次数*100%	生产部	100%
顾客满意度≥95%	每年	顾客满意度调查统计	生产部	2023 年度 98%，2024 年 95.2%
食品安全事故为 0	每月	重大食品安全事故发生次数	各部门	0
采购产品合格率≥95%	每月	采购产品合格次数/采购产品总次数*100%	采购部	采购合格率 100%

审核周期内管理目标已完成，2024年10月目标在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐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) 内外部环境/相关方及风险机遇管理

受审核方在管理手册 4 章/6 章条款对上述内容进行了规定和要求，从战略管理层面确定了影响理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，公司识别了内外部环境问题、识别了相关方需求和期望识，识别了需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施。提供了《组织内外部环境要素识别表》、《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，基本提符合企业实际。策划基本符合。

2) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合冷冻饮品生产过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、生产部、办公室、市场部、品控部等，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限明确，接口基本清晰；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

3) 资源管理

公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

浙江优百润食品有限公司，成立于 2000-10-20，主要生产冷饮制品。注册地址：浙江省金华市金东区澧浦镇工业区，经营地址：浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号。

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积约 13952.7 平方米，自有厂房，有房产证。公司位于浙江省金华市金东区澧浦镇澧兴路 278 号。冷冻饮品生产车间分为 1 号车间/2 号车间，其中冷冻饮品 2 号车间主要生产冰棍，主用 1 条生产线；1 号车间 4 条生产线，均可以使用。仓库配置：冷冻库 4 个，常温库 6 个（食品添加剂 1 个，包材库 2 个，原料库 3 个）；冷冻车辆 7 辆。资源配置满足冷冻饮品（雪糕、雪泥、甜味冰、冰棍、冰淇淋）生产的需求。

企业目前体系覆盖有效人数：64 人，其中含管理人员 10 人。公司设置了组织架构，包括：领导层、HACCP 小组、办公室、采购部、市场部、生产部、品控部。总经理任命了 HACCP 小组组长，明确了 HACCP 小组组长职责。工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 6:00-19:00。

提供了周边环境图、厂区平面图、车间布置图、人流物流、给排水、虫鼠害防治等平面图。现场观察平面图基本与实际一致。组织将在年底进行厂区改造，目前平面图等没有变更，待下次审核时关注。

现场查看，区域划分基本合理；配备有一次更衣室、二次更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良好，现在属于生产淡季，客户订单量少，生产量也比较少，产品生产工作已进入尾声，组织已经在现场准备开展基础设施设备的年度保养工作。

提供了“生产设备台账清单”，提供《生产设备运行维护记录》，对设备的日常维保、维修等进行了记录，抽查 2024 年 3 月 11 日，2024 年 7 月 11 日等，维保基本正常。



组织涉及的特种设备主要为立式低压循环贮液器、电梯、卧式蒸发器等，抽查卧式蒸发器（容 17 浙 GA00200(18)），提供了由金华市特种设备检验检测院 2023 年 8 月 31 日出具的编号为 RD23JD00181 的压力容器定期检验报告。结论为合格，下次检验时间为 2026 年 8 月 30 日。抽查中间冷却器（容 15 浙 GA00038(18)），提供了由金华市特种设备检验检测院 2024 年 9 月 3 日出具的编号为 RD24JD00256 的压力容器定期检验报告。结论为合格，下次检验时间为 2027 年 9 月。抽查油分离器定期检验报告（备案号为容 2MS 浙 GA0792，检验报告有效期至 2024 年 11 月 1 日）；抽查电梯（备案号为梯 12 浙 GA08034(22)，金华市特种设备检验检测院 2024 年 4 月 16 日检验，有效期至 2025 年 4 月），储气罐（2.0m³）（容 17 浙 GA0103(16)），2023 下次检验时间为 2026 年 6 月 15 日）；针对电梯维保，由金华亚奥电梯有限公司负责维修和保养，提供了每月的维保记录，基本符合要求。

另外，生产部对特种设备涉及的安全阀、真空表等附件等建立了台账，管理较为清楚，抽查安全阀（由金华市特种设备检验检测院 2024 年 8 月 30 日出具了编号为 AF24JD01094 的安全阀校检报告，下次检验时间为 2025 年 8 月 29 日）。抽查出厂编号为 HY69511750031 的氨压力真空表，检定时间为 2024. 5. 27，下次检定时间为 2024 年 11 月 26 日。

公司配送车辆主要冷藏车，有浙 G67671、浙 G51757、浙 G29259 等，提供了《车辆卫生检查记录》，对车厢卫生、异味、杂物、虫害、外箱完好性，车厢温度等信息进行了记录。抽查 2024. 6. 18/2024. 9. 13 等检查情况，检查人为韦 XX，基本符合。

检测设备清单：

公司在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源以及《监视和测量设备控制程序》进行了要求。抽查“测量监控设备台账”，主要包括恒温干燥箱、分度吸管、温度计、电子天平、恒温培养箱、电子秤等，编制了计量校准计划，基本包括上述设备/仪器；对相关计量器具进行了校准，提供了校准报告。均在有效期内。

人员及能力、意识：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司各主要岗位，主要对工作经历、年限、专业等方面进行了规定要求。审核周期内公司生产部经理离职，品控部经理兼任，其他部门负责人未发生变化。提供了 2024 年人员能力评价的证据，评价项目包括学历、经验、能力、资质方面内容，抽查对采购部经理叶丹飞、生产部仓管王笑飞、生产部服务中心周海玲的评价，评价结论：合格。

部门负责人表示对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、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

现阶段是公司产品生产淡季，部分员工已经放假，目前暂无招聘计划，后续根据订单及市场需求再评估是都需要招聘临时工等。

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了办公室、生产部、品控部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，提供了生产部负责人韦继伟人员信息，并描述了出各组员的知识和经验，对小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

查培训过程管理情况：

提供有 2023 年/2024 年的《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、法律法规、岗位任职要求、食品安全知识等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经过培训合格后上岗，现场交流内审员包志婷，对内审流程较上年度有更进一步的理解，组织表示也会进一步加强标准学习和实际应用，提高体系运行的有效性。

电工：任柯宇，压力容器作业证（快开门式压力容器操作 R1），叶绍伟；电梯安全管理员 A1，王国林，特种设备安全管理（A）及压力容器操作（R1），王根彬；压力容器操作（R1），郑小忠均在有效期内；

查健康证管理情况：抽查：生产部负责人韦继伟、生产部机修任柯宇，生产部操作工范小仙，健康证在有效期内，另抽查生产部胡秀荣、品控部检验员徐飞的健康证，在有效期内。HACCP 小组成员李中仁、李霄娴、包志婷、叶丹飞的健康证有效期至 2024 年 10 月 6 日，组织表示已经安排健康体检，下次审核关注。

5) 文件化信息的管理

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《危害控制（HACCP）计划书》以及所要求的记录。审核周期内 HACCP 小组成员发生变更了，生产部由韦继伟负责，品控由李中仁兼任。其他人员及文件没有发生变更。



审核周期内对文件版本为 C/0, 文件发布前由总经理批准。现场审核查见《受控文件清单》, 包括综合管理手册、程序文件、良好卫生规范、原辅料检验规范等。记录了文件的名称、编号、版本及实施日期信息, 控制基本合理。

查受控文件发放情况, 提供《文件发放、回收记录》, 抽查 2023-03-01 对 C/0 版手册、程序文件、良好卫生规范等进行了发放, 有各部门负责人签字, 同时收回了 B/0 版文件, 控制基本合理。现场查见为 C/0 版本的体系文件。

审核周期内公司手册发生修改, 修改日期 2023-09-11, 修改人: 包志婷、批准人: 李中仁, 控制基本合理。

针对文审提出的问题, 对危害控制 (HACCP) 计划书进行了修改, 未保留修改过程文件化信息, 现场沟通。建议后期按照程序文件的规定对文件进行修改管理。

公司识别的外来文件主要包括适用的法律法规、产品标准、检验标准, 主要体现在法律法规清单中。抽查外来文件管理情况:

提供了“法律法规清单”, 记录了标准名称、标准编号信息, 有编制人、审批人及日期。识别适用的法律法规包括: 中华人民共和国食品安全法、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、《GB2715 食品安全国家标准 粮食》、《GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、《GBT6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》、《GB 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、《SB/T 10016-2008 冷冻饮品 冰棍》、《GB/T 31321-2014 冷冻饮品检验方法等。基本覆盖了公司冷冻饮品的生产所适用的法律法规及标准要求, 抽查的法律法规或标准均在有效期内。

查记录管理情况: 公司编制并实施了《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。提供了《记录清单》, 基本覆盖各部门所需记录。现场抽查《车辆卫生检查记录》、《过敏原确认报告》、《厂房设施维护保养记录》等, 记录填写基本规范, 有人员签字等。记录管理基本有效。最终由办公室保存。

各项资源管理基本满足体系运行相关需求。

4) 供方管理情况

受审核方在《管理手册》中 8.4 条款规定了采购管理, 并策划了《采购控制程序》、《HACCP 计划》等文件, 对采购过程进行管理

提供《合格供方名单》, 主要有 56 家。包括食用香精、塑料杯、卷膜、乳粉等; 基本覆盖了认证范围的产品所需的原辅料和服务供方等。每年组织 1 次供方评价, 提供有《供方评价表》, 抽查食品添加剂的供方开原市众豪科技有限责任公司、包装卷膜的供方杭州金焱包装彩印有限公司、复配乳化剂、复配增稠剂的供方金华市绿源科技开发研究所 (普通合伙)、麦芽糖的供方安徽恒好生物科技有限公司、色素供方上海染料研究所有限公司、脆筒供方广州星田食品有限公司、麦芽糖醇的供方浙江华康药业股份有限公司的供方评价, 控制方式基本相同。均在合格供应商清单中。

采购管理情况: 采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通, 根据需要下达采购订单, 供方送货到你公司, 品控部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况, 未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件, 未发生欺诈等情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

5) 设计和开发

公司在管理手册中对 8.3 设计和开发进行了规定, 并策划编制了《设计和开发控制程序》; 询问部门负责人其表示审核周期内产品未发生变化、产品生产工艺未发生变更, HACCP 小组组织开展了 HACCP 计划等的确认验证工作, 暂无需要更新的内容;

认证范围覆盖产品包括冷冻饮品, 其工艺都已成熟稳定, 2024 年度因在 2023 年疫情的影响, 同行库存积压较为明显, 2024 年销售整体竞争激烈。组织主要在口味、包装等方面进行了简单开发。

提供了在开发中的西湖龙井牛乳茶 (冰淇淋) 项目管理相关凭证, 目前已完成小样试制, 并



进行了设计开发评审。

2024 年元月 5 日由市场部提出开发西湖龙井牛乳茶（冰淇淋）的项目建议，并由李宵娴审核，李双喜进行批准。

提供了设计和开发任务书（时间周期为 2024.元.5-2024.10.30），明确了输入的法律法规要求，包括 GB/T3114、GB2957，食品安全法、明确了产品功能描述、技术参数、性能指标等，其中顾客的特殊要求是造型独特、层次分明、口感醇正。

提供了设计和开发计划书，对目标成本进行了明确，对设置职责进行了划分，主要是外包装、塑托设计、花型结构、外箱设计等职责以及相应的设计开发过程进行了划分，但在设计开发进度安排上没有非常明确。

询问目前该产品开发进度情况，李总表示目前已经基本完成，同时提供了设计开发评审报告，对西湖龙井牛乳茶（冰淇淋）的塑托形状、产品花型/膨化率、两色比例、花纹的清晰度、口感、产品抗融性等进行了评审，结论为包装美观大方、造型独特、有特点、茶香醇正、口感协调、抗融性好。评审人为李双喜、韦继伟、李中仁。评审时间为 2024.5.3。

另外提供了鸭屎香口味雪糕、山核桃味冰淇淋等设计开发证据，设计开发管理较上年度有所提高，但产品安全性验证以及设计开发确认等证据完整性有待提高。

6) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《与顾客有关过程控制程序》。在冷冻饮品销售之前、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，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问等；保留的相关证据包括：要货单、销售单、冷食经销合同等。

公司在向顾客提供的冷冻饮品的生产和服务要求时主要有：

适用的法律法规要求（含产品标准），产品按照 GB/T 31114-2014 冷冻饮品 冰淇淋、GB/T 31119-2014 冷冻饮品 雪糕、SB/T 10017-2008 冷冻饮品 食用冰、SB/T 10014-2008 冷冻饮品 雪泥、GB 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料等产品和食品安全国家标准、《食品生产许可审查细则》、《食品安全法》、产品质量法等实施控制。

公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求、合同约定内容、实际交付时间、发货/运输过程管理等。

目前公司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。

7) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、电话询问、交付时口头沟通等方式进行，每年 1 次或特殊时候进行；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行或者在需要时随时沟通，一般采取网络/电话方式；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行，上述活动主要由市场部负责。现场查见顾客满意度调查问卷 5 份，平均分在 95.2%以上，顾客满意，基本满足要求。

公司编制了《产品标识、追溯和召回程序》，对各类突发情况进行了识别，确定停水、停电、停汽、食品安全事故等突发情况。现场提供了模拟情况为“批次为 20240527 大布丁产品共 50 箱，在市场抽查时发现微生物超标，产品无法销售”而开展产品召回/追溯演练的证据，控制基本合理。

8) 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、HACCP 计划（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、前提方案、OPRP/CCP 点的监控情况等）

受审核方结合公司实际、质量和 HACCP 管理体系等体系要求，对冷冻饮品生产进行管理，制定了包括质量和 HACCP 管理体系要求的管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好卫生规范、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司冷冻饮品生产相关过程质量和 HACCP 管理体系运行的控制操作。

识别了冷冻饮品生产工艺流程：

原料验收→原料脱包→混合料配制→灭菌→均质→冷却老化→凝冻→灌模灌装→冻结→包装→检验→入库



【注：对于冰棍、甜味冰产品工艺过程不涉及均质、凝冻过程。】

组织识别确认过程：配料、杀菌、冻结，确认过程主要由 HACCP 小组通过确认验证方式进行控制。

涉及的 CCP 点：

CCP1 配料过程——食品添加剂添加符合公司《配方》要求

CCP2 杀菌——CL 值：灭菌温度 $85 \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，时间 $15 \pm 5\text{min}$

CCP3 冻结——CL 值：速冻温度： $-30 \pm 5^{\circ}\text{C}$

冷冻饮品：查 2023.12.27 安排的“巴洛克草莓”（雪糕）产品

- 1) 生产计划安排：提供了冷饮配料通知单，共 3T（吨），下单时间 2023.12.27，没有编制人，现场沟通。
- 2) CCP 点配料过程：提供了产品配料单，配料吨位（2 吨和 1 吨各 1 缸，以草莓料吨位为准），其中 2 吨配料记录了大料 2023.2.6 批次的棕榈油 40kg，白砂糖（280kg，批次 2023.5.2）、脱脂奶粉、全脂奶粉、麦芽糊精等，小料包括稳众豪 208、聚甘油脂肪酸酯、胭脂红、50217 等，制表包 XX，批准为韦继伟等；共 2 缸，因为以冰壳料为准，共 3.2T，与计划一致，并核对配料表，用料与规定一致。抽查有限量要求的添加剂-胭脂红（实际添加量为 0.12kg，总量 2t，经计算 $0.06\text{g/kg} \leq \text{限量 } 0.15\text{g/kg}$ ），符合 2760 添加剂使用要求。经与生产经理确认，在配料杀菌之后，产品再无添加生活饮用水的情况。
- 3) CCP 点杀菌（杀菌要求 85 ± 5 ， $15 \pm 5\text{min}$ ）：提供了杀菌记录表，显示巴洛克草莓，杀菌罐号为 24 号（ 88°C ，杀菌时间 8:00-8:30）、25 号（ 88°C ，杀菌时间 9:00-9:30）；与规定不一致；现场沟通。
- 4) 老化（一般在 4 小时以上，实际为隔天使用，一般控制在 10°C 以下）：显示罐号为 24（时间 9:00 时 9.2°C 下午 6:15 时 5.4°C ），另外还有 25 号罐（时间 10:00 时 8.7°C 下午 7:00 时 5.4°C ）；
- 5) 滤布清洗更换记录，生产批号为 20231227 的“巴洛克草莓”时间为早上 6 点，滤布状况和清洗均符合要求，未更换滤布。
- 6) CCP 点产品凝冻和速冻过程（CL 值 $-30 \pm 5^{\circ}\text{C}$ ）：提供了凝冻和速冻过程温度记录，2023.12.27，“巴洛克草莓”的，速冻/冻结温度为 -35°C ）。符合 CL 值控制要求。
- 7) 包装，由班组长负责，直接开展质量把关等工作，提供了产品检查表表，包括物物理化、产品标准（主要对重量等进行检查，标准重为 110g，实际分别为 124/130/120/122/120/118/124/120/125/129/120/120g，平均 122.6g）；卫生状况（人员、场地、设备、清洗、横送直送等数据）；另外包括工序过程的情况（如色标、横纵标、日期、数量等信息）；记录较为详实，提供了该批次产品相关设备运行情况记录，如 2023.12.27 凝冻机、生产线、包装机等运行记录，由领班负责记录。

现场查看工艺控制基本一致，审核当天生产的是 20241005 新老冰棍（棒冰），查看生产计划共 0.6T，提供了产品配料单，配料吨位（以液料为准）0.6 吨（配料包括白砂糖（54kg，批次 20240615）、果葡糖浆 15kg（批次 20240529）、乳清粉 3kg（批次 2023.02.14）、玉米淀粉、稳定剂 2201C、三氯蔗糖、甜蜜素（0.048kg，批号 202407.20）、奶油、黄油、单甘酯、食盐、乙基麦芽酚及香精等，均有数量及批次信息；抽查涉及限量添加剂甜蜜素的使用，投料量为 0.36kg，经计算 0.6g/kg ，限量标准为 0.65g/kg ，符合要求；但在现场配料过程中，有部分原料着地放置的情况，已现场进行改进。

现场查看灭菌锅温度为 84.2°C ，询问温度校准情况，表示已经进行校验，温度控制基本符合 CCP 点要求；目前老化缸暂无其他产品，当天配置、杀菌、均质完成后的产品放在老化缸（无需老化，但为确保温度符合控制要求以及生产连续性，作为储存罐），产品进入老化缸后，温度下降到 10°C 以下，到 10 月 5 日下午，查看老化温度 4.2°C ；符合工艺控制要求。10 月 5 日，在凝冻和速冻生产线，生产的为新老冰棍，无凝冻要求，速冻温度为 -32.3°C ，现场抽查产品中心温度为 -17.6°C ，基本符合要求，查看速冻过程记录基本符合工艺控制要求。

——进货验收、产品检验情况见品控部审核记录。

——仓储运行管控证据及现场观察运行情况如下：

原料出入库及现场仓储管理：原辅料仓库主要有原料仓库、添加剂仓库、包材仓库等；主要体现在产品出入库信息等，车间现场配料间放有当天领用的原辅料、添加剂等，有标签标识管控。提供了“新葡萄王膜”、“黄油”等《添加剂储存、保管、领用出库登记卡》，记录较为清楚。原料仓库内有涉及绿豆、脱脂奶粉、人造黄油、甘油、椰子油、草莓粒等，离地离墙，对脱脂奶粉、乳清粉等乳及乳制品进行致敏标识，基本



能保持 20cm 以上距离。添加剂仓库对各类添加剂，包括香精、稳定剂、柠檬酸、增稠剂。各仓库入口处均配备有挡鼠板，实行专人上锁管理。包材仓库摆放整齐，标签清楚显示供方代码、到货时间、包装膜名称等，对不合格待报废产品也有清楚标识。冷冻库目前在用 1 个，现场观察冷冻库温度-28.5℃。库内产品摆放规范。

2) 虫鼠害管控：生产车间配置有灭蝇灯、挡鼠板、对外窗户基本密封等，查看灭蝇灯等，虫蝇数量较少。提供了《鼠虫害检查表》，每半月进行一次检查，对各灭蝇点、一/二车间的虫鼠害情况进行了检查，检查人为韦继伟。

3) 人员卫生、员工工服、人员健康管控：现场观察人员穿工靴、工服、戴工帽、佩戴口罩，每日上岗前进行检查，一般车间通过《产品检查表》，包括人员/设备/环境卫生、净含量等。员工工服由企业统一负责清洗，晾干后使用。

4) 清洁消毒管理，现场对使用的工器具主要通过消毒柜进行消毒管理，生产加工过程中使用的料桶、老化缸等工器具通过高温消毒方式进行控制，主要体现在《CIP 清洗消毒记录表》、《车间设备、场地、空间杀菌记录表》、《车间环境消毒表》中，以生产线方式采用过氧乙酸进行消毒，抽查 2024.7.21 主要对无锡线、灌装线、切片线、南京线、新灌装线、十八排、二十四排等所在环境进行了消毒。并提供了《消毒水配比、更换记录表》，有严建茹负责。对配制罐等主要通过蒸汽进行消杀。另外提供了《更衣室紫外线消毒记录表》，抽查 2024 年 8 月 11 日，显示开始时间为 17:00-17:30，责任人为严建茹，审核人为包志婷。

5) 化学品管理，现场有少量酒精、老碱、柠檬酸、过氧乙酸等，主要做清洁消毒使用，现场有简单标识。

6) 返工管理：生产现场加工过程中，存在不合格品，一般直接报废处理，询问基本没有返工过程，审核期间现场观察，未发生需返工情况。

7) 对车间和厂区环境检查，结合市场监督管理局的要求，做好日管控、周排查、月调度工作。见领导层审核记录。

8) 外来人员管理：进入厂区有门卫管控，经确认信息后方可入厂区，进入生产加工车间必须专人陪同，目前未保留记录，现场沟通。

9) 废弃物管理：主要是落地或不合格产品、少量废包材等，主要由市政统一控制，企业负责将垃圾倾倒至指定位置垃圾桶。废水等通过污水处理池进行处理，提供了《企业污染治理设施运行管理台账》。废气等已经采取改造，后续将按规定进行验收。废弃物管理基本符合要求。

10) 空气和水质：水质每年委托第三方进行检测（见小组审核记录），灌装和内包间等区域通过臭氧/过氧乙酸消杀控制环境微生物等，见清洁消毒条款审核内容；

11) 产品包装管控：由仓库管理人员做好出入库管理，车间按照生产计划安排，做好产品生产包装。

12) 运输控制，目前由市场部负责管理。

13) 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。

14) 现场首件管理

首件确认过程：提供了《产品检查表》，对净含量等进行抽查，对卫生、人员、包装完整性、生产日期等进行确认，检查人为徐飞。

10 月 5 日现场，新老冰棍生产，由检验员对感官、总量（标称 70g），现场称量实际有克重 75/78/73/81g 等；基本符合要求

食品防护：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。

同时抽查生产现场管控及运行证据，另外，抽查 20240310 批次大西瓜（棒冰）、20240110 批次鲜奶杯（冰淇淋）、20240527 批次大布丁（雪泥）、20240620 批次天降奇兵（甜味冰）等 18 批次生产过程控制情况，棒冰、甜味冰等无需老化，其他过程基本与上述过程一致。

通过上述记录等情况，冷冻饮品的生产过程控制基本符合，也基本可以实现产品追溯。查良好卫生规范其他方面，基本符合。

生产过程管控、质量和食品安全、食品防护、致敏物质管理等管理，基本符合。

9) 产品放行管理情况



公司主要提供冷冻饮品的生产，策划编制了《产品放行控制程序》、在原料验收标准上，主要以索证索票、感官检查，验证来自合格供方为主、过程及成品出厂检验依据检验规程实施。——原材料接收标准：符合 HACCP 计划/危害控制计划、客户合同/订单要求、原辅料验收标准、添加剂验收标准、包材验收标准等；

——过程产品放行标准：HACCP 计划/危害控制计划、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；

——成品执行标准：执行 SB/T10014《冷冻饮品 雪泥》、SB/T10016《冷冻饮品 冰棍》、GB/T31114《冷冻饮品 冰淇淋》、GB/T31119《冷冻饮品 雪糕》、SB/T10327《冷冻饮品 甜味冰》、GB2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》等标准，计量器具定期进行校准等；审核周期内上述文件规定及控制未发生变化。

提供了《原辅材料进货物资验证记录》，抽 2024.9.9 进货的果葡糖浆，2024-08-15 进货的椰子油，2024-08-22 进货的添加剂 FD206-1、2024.9.23 进货的一水柠檬酸、2024.9.7 进货的白砂糖、2024.8.17 进货的甘油、2024.5.18 进货的东北奶糕-草原味膜（内包）、2024.5.22 进货的 H-5 外包材，验收方式控制基本相同。基本合理。

查过程检验情况：

提供了过程微生物验证记录：《工艺卫生检验记录》，抽 2023-12-26 的过程检验记录，包括暂存缸、管道、手部、车间水、空气等共计 12 个相应检验点大肠和菌落总数的验证，检验项目检验员为徐飞，审核为李中仁。结果：大肠菌群均未检出，车间水 27/配料水 18cfu/ml、空气沉降分别为 19/12/25/9/34cfu/ml；均为合格。另抽 2024-01-4、2024-03-04、2024-05-06 等共 9 个批次的过程检验记录，控制方式基本相同，基本合理。

另外，品控部对车间进行过程检查，提供了《产品检查表》，见生产部审核记录。基本符合。
查产品出厂检验情况

提供了《出厂检验报告单》，抽 2024-04-01 批次的甜甜筒-香草口味雪糕，产品名称：甜甜筒-香草口味雪糕，样品状态：完好，检验依据：GB/T31119-2014，检验项目/指标要求/检验结果/单项判定：感官合格；净含量 70（标称 63g/支）、菌落总数合格，大肠菌群合格，检验结论：合格。检验员徐飞，审核李中仁，报告日期为 2024.4.1，并附有原始检验记录，与实际一致。

抽 2024-04-17 批次的大布丁奶油口味雪泥、20240417 批次老冰棍口味甜味冰、20240419 批次小谷糖水-香柠鸭屎香（棒冰）、20240422 批次菠萝控-牛奶菠萝口味雪糕、20240423 批次阿婆大板原味奶口味冰淇淋等 12 个批次冷冻饮品的出厂检验报告，有原始检验记录，控制方式基本相同，基本合理。

提供有《样品留存记录》，记录有产品名称、规格型号、生产批号、留样数量、留样日期、放置地点、留样人等信息，抽查 20231227，留样产品为巴洛克草莓，留样数量 2 个，4 号冷冻库储存，留样人李中仁。另外提供了《货架期微生物测试记录》、《货架期外观检查记录》，没有发现异常情况，另外，抽查 20240102 批次草莓控等 12 批次留样情况，基本合理。

产品放行（包括 HACCP 计划的实施）控制基本充分。

10) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备与响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别了发生火灾、停电、停水、加工、配送设备出现故障、投毒、食物中毒、突发公共卫生事件等，策划了应急预案。现场查见：2024 年 3 月 6 日开展了消防演习，对演习进行了总结和评估，确认公司的消防应急预案基本满足要求。

11) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司在《管理手册》中规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并策划了《验证程序》。现场查见：危害控制计划的确认记录，确认项目包括预备步骤、过程分析有无遗漏、CCP 点、CL 值的确定等方面，确认结果：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平，确认时间：2023-03-01。

公司在管理手册中规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《验证程序》。



——日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定 CCP 处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况；

——公司建立了《监视和测量设备控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性，基本符合要求；

——产品安全性验证的控制，主要通过委托第三方进行检测的方式进行，抽查大布丁奶油口味雪泥（芒果味雪泥）的检测报告，报告编号：Y202409615，检测项目包括总固形物、铅、甜蜜素、大肠菌群、净含量指标，检测结论符合：SB/T10014-2008 标准要求，报告日期：2024-06-21。检测单位：浙江金正检测有限公司，报告有效；同时抽查：老冰棍口味甜味冰（报告编号：Y202409617，报告日期：2024-06-21）、小奶兔-奶糖口味雪糕（报告编号：Y202404625，报告日期：2024-04-01）、优百润 3 加 2-水果口味棒冰（报告编号 Y202404626，报告日期：2024-04-01）产品安全性验证报告，报告有效。生产加工用水每年委托第三方进行 1 次检测，提供报告日期 2024-04-03 的生活饮用水检测报告，报告编号：Y202404624，检测项目包括汞、铁、氟化物等共 42 项，检测结论：所检项目符合 GB5749-2022 标准要求，委托检测单位为浙江金正检测有限公司，报告有效。

——公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的管理，以确保满足冷冻饮品生产的安全要求，过程管控见生产部审核记录，安全性验证见品控部审核记录。

现场查见 HACCP 小组开展验证活动，包括 2024-07-13 开展的良好卫生规范验证，基本符合。2024.07.13 开展的 HACCP 计划验证，抽查验证内容基本合理。

——2024-09-10，HACCP 小组对验证结果进行分析，形成了验证结果分析报告，内容包括：良好卫生规范、工艺流程图、HACCP 计划、产品描述、工艺流程、危害分析等方面，验证结果分析：公司的管理体系整体运行满足策划的安排，建立和实施基本有效。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐ 符合 ☒ 基本符合 ☐ 不符合

受审核方按照内审计划的要求，于 2024 年 08 月 15-16 日实施了内部审核，提供《2024 年度内审方案》、《内部审核实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2024 年 8 月 15-16 日；审核组组长：李中仁；组员：包志婷、李宵娴；参加公司组织的内审员培训，现场沟通询问包志婷，基本清楚内审流程，但深入程度还需要加强。

查《内部审核实施计划》，基本覆盖 GB/T19001 和危害分析与关键控制点体系认证要求 V1.0 标准条款。查见有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽品控部、生产部的内审检查记录表，按照内审日程表策划的标准条款开展了内部审查内审检查表的条款及内容基本与策划一致，基本符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 2 项；涉及部门：生产部，不符合项内容：现场有产品着地放置情况；品控部，不符合内容：没有对冷库温度控制装置进行校检；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，不合格已经关闭，本次审核现场验证未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

内审基本满足标准要求。

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行。按照策划于 2024 年 09 月 25 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、管理评审输入包括年度审核工作总结、产品安全目标统计及分析、纠正和预防措施、内部审核结果、供方管理情况、体系文件管理、确认验证等等，提供了管理评审报告及查管理评审改进建议，各部门人员对体系标准的理解还需要提升，计划聘请外部老师进行 1 次体系培训，计划 2024 年底前完成，下次审核关注。

2.4 持续改进 ☐ 符合 ☒ 基本符合 ☐ 不符合



1) 不合格品/不符合控制

公司制定有《不合格品控制程序》、《关键限值偏离、OPRP 不符合、纠正和潜在不安全产品处置程序》。

原料验收主要来自合格供方，感官验证等方式进行控制，审核周期内采购过程中发生因质量不合格的退货情况，做退货处理，有基本的纠正。

在加工过程中，包括冷冻饮品生产加工过程的控制，按照作业指导书、HACCP 计划等要求进行落实，员工能力通过培训等方式进行提升，定期进行考核，设备设施等定期进行维护保养等，审核周期内生产过程中发生过质量不合格情况，包括外观等不满足过程控制准则要求的情况，主要通过生产过程方式进行管控，未发生食品安全特性不合格情况；也未发生 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。

在销售过程中，在交付时进行确认，有问题及时给与解决，主要由市场部负责，审核周期内未发生不合格情况，未发生重大顾客投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定。现场查见保存并提供了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；其中 2024 年内审开具的 2 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。上一年度外审 QH 没有开具不符合项。现场与部门负责人交流，其表示审核周期内暂未发生重大体系不合格情况，也未发生监督抽查不合格情况。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方审核期间未发生顾客投诉等情况，当地市场监督管理局来厂进行过产品抽样及现场检查，基本符合，未发生整改等情况。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无变更
- 2) 组织机构：无变更
- 3) 管理体系：无变更
- 4) 资源配置：无变更，后期将对厂房进行改造
- 5) 产品及其主要过程：无变更
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无变更
- 7) 外部环境：无重大变更
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无变更
- 9) 联系方式：无变更

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

不涉及

五、认证证书及标志的使用

证书及标志主要用于公司宣传，或用于客户验厂等要求。审核时未发现有证书及标志使用不规范情况。



六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒ 无变化

☐ 经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，浙江优百润食品有限公司的

☒ 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	☐ 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

推荐意见：☐ 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☒ 保持认证注册

☐ 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，保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围

☐ 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: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。