项目编号：20833-2024-QEOFH

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称：北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司

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）： 张 丽

审核组员（签字）： 李 楠

报 告 日 期： **2024 年 11 月 17 日**

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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 日内可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、制售、技术、检验及服务等工作。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：　张　丽

组 员：　李　楠

受审核方名称：北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司

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
1	张 丽	组 长	审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	F:E H:E
2	李 楠	组 员	审核员	2024-N1FSMS-1353580 培训证书	F:E H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	王娜、谢建兵、何洪良	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□环境□职业健康安全■食品安全管理体系■危害分析与关键控制点）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,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：《食品安全管理体系 餐饮业专项技术规范》（ISC-FZ-E-1）；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、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、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国投标招标法、中华人民共和国消防法、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

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：《生活饮用水卫生标准》（GB

5749-2022）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）、《食品安全国家标准 餐饮管理服务（热食类食品制售）通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016 ）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《餐饮企业质量管理规范》（GB/T 33497-2023）、《餐饮业供应链管理指南》（GB/T 40040-2021）、《密胺塑料餐饮具》（GB/T 41001-2021）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11月16日 上午至2024年11月17日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年4月10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）：

F：位于北京市通州区临河里105号北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司承包北京市通州区临河里街道办事处单位食堂资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）

H：位于北京市通州区临河里105号北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司承包北京市通州区临河里街道办事处单位食堂资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）

变更理由：

与资质保持一致，与现场实际经营范围保持一致。

注：一阶段进行过变更，与经营许可证范围保持一致，与现场确认的实际经营活动保持一致。

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：北京市通州区砖厂南里48号楼1层112、2层212

审核地址：北京市通州区临河里105号

固定多场所说明：

审核地址/注册地址/经营地址/办公地址为：北京市通州区砖厂南里48号楼1层112、2层212；

审核地址/制售地址为：北京市通州区临河里105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）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-11-13 14:00:00 上午至 2024-11-14 12:00:00 下午 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：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、HACCP 体系验证等。

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: 综合办公室 F7.2、9.2、H5.3、3.2；餐饮部 F8.8、H4.5；

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□整改或■提交纠正措施计划时限：2024 年 12 月 17 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 11 月 16 日前。

2）下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，制售过程控制、放行，HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3）本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场 FH 运行控制、管理工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：

最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2）风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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：2016 年 8 月 17 日　　体系实施时间：2024 年 4 月 10 日

2）法律地位证明文件有：

1 营业执照　编号：91110112MA007MUA8D

成立日期：2016 年 8 月 17 日　营业期限至：2036 年 8 月 16 日

经营范围：餐饮管理.....注册地址：北京市通州区砖厂南里 48 号楼 1 层 112、2 层 212

登记机关：北京市通州区市场监督管理局　核准日期：2021 年 10 月 15 日

2 食品经营许可证　编号：JY21112203200574

有效期至：2026 年 11 月 17 日，签发日期为 2021 年 11 月 18 日；

主体业态：餐饮服务经营者（中型）

经营项目：热食类食品制售；冷食类食品制售；预包装食品销售，含冷藏冷冻食品...

经营场所：北京市通州区砖厂南里 48 号楼 1 层 112、2 层 212

签发机构：北京市通州区市场监督管理局

3 甲方/承包食堂/经营处：食品经营许可证　编号：JY31112203132609

有效期至：2026 年 8 月 4 日，签发日期为 2021 年 8 月 5 日；

主体业态：单位食堂（职工食堂）　经营项目：热食类食品制售；冷食类食品制售.....

经营场所：北京市通州区临河里 105 号　签发机构：北京市通州区市场监督管理局

以上经现场核对所提供的原件与复印件一致，有效。

3）审核范围内覆盖员工总人数：人数：15 人

倒班情况：无

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）/工作和制售方式：工作和制售方式：单班次，常白工作；

午餐：员工上班时间：早上 09:00；备餐时间：早上 09:00-11:00；售卖时间：早上 11:00-12:30

晚餐：员工上班时间：下午 16:00；备餐时间：下午 16:00-17:00；售卖时间：下午 17:30-20:00

办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4） 资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）流程图：

1 原料采购验收—2 贮存—3 预处理—4 烹调—5 上菜—6 消费者用餐（堂食）—7 餐饮具回收、清洗、消毒—8 保洁

OPRP1 原料验收：显著危害：蔬菜农药残留、致病菌和寄生虫污染；畜、禽、蛋寄生虫、兽药残留、畜禽粪便污染；鲜活类产品不新鲜或死亡，引入或增加致病微生物污染；其他：重金属、真菌毒素等；

OPRP2 贮存：显著危害：有害生物侵入，原料存放场所受到蝇虫、污水、垃圾等杂物的污染；贮存过程微生物繁殖、食品原料腐败变质（叶类蔬菜、鱼类等久置于潮湿环境中因腐败变质致使胺类物质转化为强致癌物亚硝胺；蔬菜和水果长时间贮存，在微生物的作用下，硝酸盐转化为亚硝酸盐，导致亚硝酸盐含量增高；谷物类食品如果贮存不当因受潮发生霉变产生黄曲霉毒素）；

OPRP3 预处理：显著危害：粗加工、切配过程与空气、水及其他污染物接触，灰尘、泥沙等杂质清洗不彻底，农药残留清洗不彻底，清洗池共用，变质和损坏的部分未完全清除等，导致食品卫生和安全问题；没有依照原材料的加工特性采用适当的方法保存，引起氧化变质、微生物繁殖等，危害人体健康。

OPRP4 烹调：显著危害：避免生熟部分交叉污染：冰箱（柜）内食品生熟不分、不加盖或不加保鲜膜；用于原料、半成品和成品的刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器混合使用；餐具清洗水池、粗加工水池混用，杂乱无章；用非食品塑料袋盛装食品，区分标志不明显，造成交叉污染；食品未烧熟煮透：未杀灭病原菌或有效防止病原菌的生长繁殖；部分食物烧制温度不足，引起消化不良或食物中毒（如未煮熟四季豆中的皂素引起中毒）；

OPRP5 餐饮具清洁消毒：显著危害：餐饮具表面滋生微生物，并将微生物带入食品材料中，引起食源性疾病；

外包过程为：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检验检测、检定校准；

无不适用条款。

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

企业有策划并保持文件化的信息，制定了 FH 管理手册、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、作业指导书、检验规程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自2024年4月10日发布、实施,成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2024年10月25日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年4月至2024年10月份统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
综合办公室	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
餐饮部	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
	顾客食品卫生投诉率为零	每季度实际发生情况	0	合格

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

1.1 **H 总要求/F 理解组织及其环境、食品安全管理体系：**企业有策划并保持文件化的信息，制定了《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》（SJQW-QES-SC-2024 版本：A/1）、程序文件、管理制度汇编、应急预案、作业指导书、检验规程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分；策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际，一体化管理体系文件自 2024 年 4 月 10 日发布、实施,成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

1.2 H 文件要求/F 成文信息：在总经理何洪良的领导下，公司策划了管理方针，以文件的形式下发；明确了公司管理体系范围，包括了所覆盖的产品类别、操作场所及操作步骤，在手册中也明确了对各程序文件的引用；通过管理手册、程序文件、危害控制计划、流程图、职能分配表、各岗位任职要求等明确了职责和权限以及对职能的分配；明确了单位食堂资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）实现主要过程及管理职责；管理层已对各部门配置了适宜的资源和信息，来支持这些过程的运行和对这些过程的监视；审核周期内部门架构及职责权限未发生变化。

2.1 H 管理承诺/F 领导作用与承诺：现场总经理何洪良表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司管理方针和管理目标，确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题；鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化；支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用；收集了单位食堂资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行评审，以评价达到目标的程度。

2.2 合规义务：公司在FH管理手册中对合规义务进行了规定，综合办公室负责人王娜介绍公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等，提供有《适用的法律法规清单》；抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况，记录了文件名称、编号、份数等。

2.3 食品安全文化：公司在管理手册和法律法规和其它要求控制程序中对合规义务进行了规定，指定专人负责人收集公司适用法律法规和其他要求，获取渠道包括专业网站、主管机构、行业/协会、监管部门网站、顾客要求等；查有法律法规及标准清单，有主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、

责任部门，上述适用要求通过培训、文件、会议、网络使用相关人员明确要求，并确保严格执行。

2.4 方针、目标：公司于2024年4月10日发布了经总经理何洪良批准的管理方针，管理方针包含在管理手册中，审核周期内未发生变化；现场观察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、合同、文件传递等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；现场总经理何洪良表示公司的管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺；提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况，目标已经完成。

2.5 职责、权限与沟通：何洪良为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求等，对组织的角色、职责和权限进行分配；审核周期内组织架构设置未发生变化，部门负责人也未发生变化；何洪良负责报告管理体系绩效和改进的机会；负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作；通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级；组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求；审核周期内食品安全小组组长何洪良及成员未发生变化，其职责与权限在管理手册中明确规定；食品安全小组开展了各项确认验证工作；公司在管理手册中明确组长为何洪良，明确了组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司HACCP小组由不同部门的人员组成，包括了后厨、餐厅、行政人事、运营、品控等过程，包括卫生质量控制、制售流程、规范、工艺技术、设备设施、原辅料等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

3.1前提计划/总则：公司在管理手册中进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP/食品安全体系所需的卫生条件；企业的前提计划主要体现在前提方案、过敏原控制程序、脆弱性风险评估控制程序、放行控制程序等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求，批准人：何洪良，保留了相关记录。

3.2 人力资源：提供岗位工作要求表，覆盖到公司总经理、各部门及岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定；部门负责人表示体系覆盖总人数：15 人（提供花名册），公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化；现场随机抽取综合办公室负责人王娜、餐饮部谢建兵的岗位工作要求表，基本满足要求；提供了关键岗位能力确认表，同时对上述人员进行了能力评定；在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

3.3 良好卫生规范：组织策划了前提方案，包括对餐馆及周边环境卫生、就餐区和操作区、仓库管理、空气和水质、包装材料、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、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求；前提方案的实施情况：建筑物和相关设施的构造与布局与文件一致：与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致，包括工作空间和员工设施在内的餐馆布局与平面图一致；查看制售过程管理与流程图基本一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求。

3.4 产品设计和开发：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有食品安全小组等 4 人，在餐饮管理服务行业多年，具备餐饮管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.4.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了餐饮管理和菜品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，公司从事的

餐厅管理服务工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为自助餐传统菜式；随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菜品时,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；查看近期芸爆百叶的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为樊亮，方案策划完成期限 2024 年 9 月 1 日，方案具体内容：收集整理芸爆百叶制作相关信息，确定芸爆百叶具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足客户质量要求；策划菜品制作过程相关资料：设计开发输入菜品配方表，包括：设计开发输入原料（芸豆、百叶，配料：蒜、姜、酱油、蚝油等），设计开发评审记录（卫生要求及依据的标准、法律法规等），设计开发输出清单，包括《白萝卜炖羊肉制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件，设计开发验证报告；芸爆百叶开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的；公司的餐饮管理和菜品的制售设计过程受控。无更改。

3.5 采购/外包管理：OPRP1 原料验收/关键控制点：企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序 》，对本公司热食类食品制售、冷食类食品制售所需物资的采购进行控制；程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与公司负责人王娜确认，物资供方由甲方指定供应，由甲方/客户制定和购买、对采购物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；受审核方对甲方供应的材料进行验收，确保提供的原材料质量，不会对顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响；组织确保外部提供的过程保持在其管理体系的控制之中；规定对外部供方的控制及其输出结果的控制；考虑了供方提供的原材料满足顾客要求和法律法规要求；供方自身控制的有效性，对供方进行了评价，确定必要的验证或其他活动，确保外部提供的过程，产品和服务满足要求；查见《合格供方名单》供方名称/供货品名/北京二商大红门五肉联类食品有限公司/猪肉/承德聚仁农业科技有限公司 /蔬菜/佛山市海天（高明）调味食品有限公司/ 调味品/武清发往鱼批28号 /草鱼/北京艾森绿宝油脂有限公司 / 大豆油/武清发往鱼批28号/胖头鱼/沈阳市辽中区万来粮谷加工厂/大米/佛山市海天（宿迁）调味有限公司 /调味品 /五得利集团新乡面粉有限公司/小麦粉/北京永达天地贸易有限公司 /鸡蛋/河北滦平华都食品有限公司/鸡肉；提供以上供应商 2024 年 4 月 15 日“评定记录表”有供方名称、供应产品，评价内容包括：资质要求/资质齐全、供货能力/品质优良/供货及时/供货期间未出现质量问题、价格方面/价格合理、售后服务/态度良好/售后服务周到，评价部门：综合办公室 批准意见：同意列入合格供方 签名/日期：何洪良；抽《采购计划表》由北京京东大运河农产品配送有限公司确认采购计划，按照计划单配送至现场 委托单位：北京市通州区临河里街道办事处 商品名称 数量 单价 金额 鸡边腿 40.00 斤 8.00 268.00 猪肉丁 20.00 斤 14.50 290.00 小三文治 1.00 个 12.00 12.00 肉馅 3.00 斤 13.20 39.60 鲜花椒 1.00 代 20.00 20.00 蟹柳 2.00 斤 12.00 24.00 三元大果粒 160.00 个 6.50 1040.00 熏干 2.00 斤 7.00 14.00 木瓜 22.00 斤 8.00 176.00 红糖 5.00 代 5.20 26.00 馄饨皮 4.00 斤 6.00 24.00 冬枣 2.00 斤 7.00 14.00 八宝米 10.00 斤 6.00 60.00 花椒 5.00 斤 72.00 360.00 黄豆酱 2.00 桶 26.00 52.00 韭菜 3.00 斤 3.40 10.20 香菜 1.00 斤 2.90 2.90 香芹 12.00 斤 3.80 45.60 小葱 1.20 斤 5.50 6.60 卷心菜 10.00 斤 1.30 23,00 蒜苗 6.00 斤 5.00 30.00 山药 18.00 斤 4.50 81.00 冬瓜 15.40 斤 1.70 20.18 西葫芦 2.30 斤 3.00 6.90 西红柿 5.00 斤 4.20 21.00 豆王 7.80 斤 6.00 46.80 小米椒 1.00 斤 8.50 8.50 小土豆 2.90

斤 4.00 11.60，以上配送方式：由北京京东大运河农产品配送有限公司确认采购计划，按照计划单配送至乙方场所 委托单位：北京市通州区临河里街道办事处 计划下达：樊亮；以上配送方式：由供方直接配送至甲方场所；采购产品主要通过验证数量、外观、检疫合格证明等方式；采购物资的验收过程要有甲方在场，和厨师长樊亮一起验收；提供以往批次材料报告：猪一胴体 动物检疫合格证明 货主：北京二商大红门五肉联类食品有限公司 数量：3834 公斤 评定：本批动物经检疫合格 检疫部门：北京市昌平区 检疫日期：2024 年 11 月 9 日；猪一胴体 动物检疫合格证明 货主：北京二商肉类食品集团有限公司 数量：4267 公斤 评定：本批动物经检疫合格 检疫部门：北京市通州区 检疫日期：2024 年 11 月 10 日；猪一胴体 动物检疫合格证明 货主：北京二商肉类食品集团有限公司 数量：4927 公斤 评定：本批动物经检疫合格 检疫部门：北京市通州区 检疫日期：2024 年 11 月 15 日；检测报告查询：蔬菜类 产品名称：冬瓜类—冬瓜 检测单号：P0102024111015245743828 54 检测结果：合格 检测时间：2024 年 11 月 10 日；产品名称：葱头 检测单号：P0102024110915235087125 71 检测结果：合格 检测时间：2024 年 11 月 9 日；产品名称：北豆腐、豆皮 委托单位：承德聚仁农业科技有限公司 检测机构：谱尼测试集团股份有限公司 检验日期：2024 年 01 月 05 日—2024 年 01 月 10 日 检验项目：感官（色泽、滋味、气味、状态）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠 检验依据：GB2712-2014 3.2、GB5009.12-2017、GB5009.28-2016 检验结论：所检项目符合标准要求 综合评定：合格；产品名称：草菇老抽（酿造酱油）委托单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司 检测机构：佛山市食品药品检验检测中心 检验日期：2024 年 03 月 13 日—2024 年 03 月 27 日 检验项目：色泽、香气、滋味等 22 项 检验依据：GB/T5009.39-2003、GB/T18186-2000、GB5009.234-2016、GB5009.28-2016、GB5009.97-2023、GB5009.140-2023、GB5009.22-2016、GB5009.11-2014、GB5009.12-2023、GB4789.2-2022、GB4789.3-2016、GB4789.4-2016、GB4789.10-2016 检验结论：所检项目符合标准要求 综合评定：合格；产品名称：草菇生抽（酿造酱油）委托单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司 检测机构：佛山市食品药品检验检测中心 检验日期：2024 年 01 月 16 日—2024 年 01 月 24 日 检验项目：三氯蔗糖 检验依据：GB 22255—2014 检验结论：所检项目符合标准要求 综合评定：合格；产品名称：草鱼 委托单位：武清发往鱼批 28 号 检测机构：华测检测认证集团北京有限公司 检测日期：2024 年 05 月 20 日 检测项目：呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物检测方法：胶体金免疫层析法 检验结论：阴性 综合评定：合格；产品名称：大豆油（非转基因）委托单位：北京艾森绿宝油脂有限公司 检测机构：谱尼测试集团股份有限公司 检测日期：2024 年 04 月 23 日—2024 年 05 月 06 日 检测项目：相对密度、月桂酸、豆蔻酸、棕榈酸、黄曲霉毒素、转基因等 53 项参数 检测方法：按照 GB/T1535-2017、GB2761-2017、GB2760-2014、GB2762-2022、国市监食生[2019]214 号要求等检测 检验结论：所检项目符合标准要求 综合评定：合格；产品名称：胖头鱼 委托单位：武清发往鱼批 28 号 检测机构：华测检测认证集团北京有限公司 检测日期：2024 年 05 月 10 日 检测项目：呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物 检测方法：胶体金免疫层析法 检验结论：阴性 综合评定：合格；产品名称：大米委托单位：沈阳市辽中区万来粮谷加工厂 检测机构：辽宁省华测品标检测认证有限公司 检验日期：2024 年 03 月 14 日—2024 年 03 月 20 日 检验依据：GB/T1354-2018、GB2762-2022、GB2763-2021、GB2761-2017 检验项目：色泽、镉、铅、总汞、无机砷、黄曲霉毒素、滴滴涕、六六六等 检验结论：样品经检验所检项目符合标准规定要求 综合评定：合格；产品名称：金字装蚝油 委托单位：佛山市海天（宿迁）调味有限公司 检验机构：宿迁市产品质量监督检验所 检验日期：2024 年 01 月 17 日—2024 年 01 月 24 日 检验依据：GB 10133-2014、GB 2760-2014；鸡分割肉 动

物检疫合格证明 货主：河北滦平华都食品有限公司 数量：2500 公斤 评定：本批动物经检疫合格 检疫部门：河北省滦平县 检疫日期：2024 年 10 月 6 日；产品名称：特精小麦粉 委托单位：五得利集团新乡面粉有限公司 检测机构：天津华测检测认证有限公司 检测日期：2024 年 01 月 10 日—2024 年 02 月 05 日 检测项目：色泽、气味、加工精度、磁性金属物、含砂量、灰分含量等 22 项参数 检测依据：SN/T 0293—2014、GB/T5508-2011、GB/T5506.2 —2008、GB/T5504—2011 检测结论：样品经检验所检项目符合标准规定要求 综合评定：合格；产品名称：鲜鸡蛋 委托单位：北京永达天地贸易有限公司 检验机构：谱尼测试集团股份有限公司 检测日期：2024 年 02 月 04 日—2024 年 02 月 07 日 检测项目：铅、镉、总汞、恩诺沙星、氟苯尼考、洛美沙星、诺氟沙星等 16 项参数 检测方法：按照 GB 5009.12-2017、GB 5009.15-2014、GB 5009.17-2021、GB/T21312-2017、GB31658.20-2022、GB/T21311-2007、GB/T21312-2007 检测 检验结论：所检项目符合标准要求 综合评定：合格；抽服务外包方：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏外包过程由甲方委托第三方服务公司进行，现场与负责人何洪良沟通，甲方不方便提供相关协议、资质证照及服务报告等手续；现场提供有受审核方自行日常管理的记录；检定校准：目前未进行台秤、温度计等的检定/校准，7.1.5 条款已经进行现场沟通改进建议；检验检测：目前未进行餐食、餐具、水质等的检验/检测，8.6 条款已经进行开具了不符合项；其他的检验检测包括：健康证体检单位北京通州运通中医医院等每年进行体检，服务合格；安全方面的安全阀等硬件的维护检测等由甲方负责。

OPRP2 贮存/关键控制点：组织策划了前提方案，包括对餐馆及周边环境卫生、就餐区和操作区、仓库管理、空气和水质、包装材料、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、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求；前提方案的实施情况包括：建筑物和相关设施的构造与布局与文件一致；与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致，包括工作空间和员工设施在内的布局与文件一致、平面图一致；查看餐饮加工和服务提供过程管理与流程图基本一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求；制售用水使用市政管网自来水公司提供，能源使用用煤气，由燃气公司提供，配有有燃气报警装置；现场水流、气流和人流有区域划分，包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务与文件一致；公司现场虫鼠害消杀由甲方委托资质第三方服务公司外包，现场沟通甲方不方便提供相关协议、资质和报告；受审核方提供公司自己员工日常的消杀记录：抽 2024 年 6 月 10 日《病媒生物防制日常检查处置记录》防制工作负责人：丁章侠、唐其灿 检查内容：店内环境及厕所卫生；鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；纱窗、防蝇帘、防虫地漏、防鼠板等病媒生物防护设施；灭蝇灯使用；检查结果：卫生间异味 处置情况：84 消毒液大扫除；2024 年 7 月 10 日《病媒生物防制日常检查处置记录》防制工作负责人：丁章侠、唐其灿 检查内容：店内环境及厕所卫生；鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；纱窗、防蝇帘、防虫地漏、防鼠板等病媒生物防护设施；灭蝇灯使用；检查结果：地漏日常清理；2024 年 9 月 10 日《病媒生物防制日常检查处置记录》防制工作负责人：丁章侠、唐其灿 检查内容：店内环境及厕所卫生；鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；纱窗、防蝇帘、防虫地漏、防鼠板等病媒生物防护设施；灭蝇灯使用；检查结果：环境卫生良好；垃圾桶使用和摆放远离制售区，基本符合要求，无污水处理设施，生活污水直接排入城市管网；仓库有专人进行管理，每批出入库有出库单、产品冷却记录表，记录有数量、库存等信息。

3.6 监视和测量：公司的监视和测量控制程序规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求；现场监视和测量资源包括：电子台账 TCS-200，电子温度计 FT01，未提供以上监视测量资源的校准/校准证

书，现场提出改进建议。

3.7 标识和追溯： 在《产品召回控制程序》文件中规定了：规定了在食品加工和服务过程中，应以适当方式标识食品，以防止误用和混淆，并通过唯一性标识及其记录系统实现可追溯要求。为已进入消费市场的食品发生召回要求时，确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序， 并实施召回；公司依据文件的规定于 2024 年 3 月 31 日进行了食品召回演练记录。查有参加部门、人员、演练内容、效果等；公司编制了《食品留样管理制度》，规定留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 150g；取样工作完成后，应将留样食品及时存放在专用的、具有冷藏功能的留样冰箱（柜）内，在冷藏条件下（0～4℃）存放 48 小时以上；抽 2024 年 10 月 29 日早餐食品留样记录表 样品名称：炝拌绿豆芽 留样时间：10：20 留样人：李丹；2024 年 10 月 29 日早餐食品留样记录表 样品名称：炒米线 留样时间：11：00 留样人：李丹；2024 年 11 月 4 日早餐食品留样记录表 样品名称：白灼菠菜 留样时间：11：10 留样人：李丹；2024 年 11 月 4 日早餐食品留样记录表 样品名称：米饭 留样时间：10：05 留样人：李丹；2024 年 11 月 11 日早餐食品留样记录表 样品名称：海米冬瓜汤 留样时间：11：15 留样人：李丹；2024 年 9 月 20 日早餐食品留样记录表 样品名称： 烤羊排 留样时间：11：20 留样人：李丹。

3.8 放行/OPRP3 预处理/关键控制点：现场巡查：员工进入操作间前在更衣室换工作服；预处理/粗加工区：30 ㎡；配置有货架、洗菜池；员工李林松正在对刚运到的青菜去黄叶、对土豆削皮处理；现场毛菜用篮筐盛装；粗加工处理后的菜用白筐盛装；摘除的蔬菜垃圾，放入带盖的垃圾箱中，由公司指定人员负责日常清运；预处理/切配区：30 ㎡；配置有操作台；经粗加工后的蔬菜，由员工李林松、张雪抬入切配区进行切配；现场见蔬菜清洗池中正在浸泡油菜；员工李林松正在将清洗好的油菜放在操作台的菜墩上进行切配；现场询问员工李林松，对蔬菜的浸泡时间，清洗时间及切配的要求清楚，回答正确；切配完成后，员工李林松用热水对刀具进行清洗；最后放入专用的刀具箱中进行存放；负责人称目前公司所采购的肉类均为新鲜肉类；猪肉在洗肉池中浸泡；现场员工李林松正在在操作台的菜墩上对处理好的猪肉进行切配；切配后的菜品、肉类确保在 1h 内加工，不能加工完毕的置于冷藏柜暂存；冻品解冻采用流水解冻，确保水温不超过 25 ℃；烹调/烹调间：80 ㎡；配置有灶台、操作台及各种灶具、厨具；现场有厨师长樊亮、厨师谢建兵正在进行菜肴的炒制；菜品为：红烧茄子、白灼芥兰、香菇油菜、尖椒豆皮、西红柿鸡蛋等；灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的蒜苔、豆角等放在专门的容器中中，摆放在操作台面上；烹饪好的餐品进行中心温度的测量，保证 70° C 以上；操作间配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后经市政管网引至当地污水处理厂处理，厨余垃圾用有盖垃圾桶暂存，由甲方派人每天清理；现场设备设施运转良好，查到该公司管理人员定期进行设备运行状况点检，基本无变化；蒸饭区：100 ㎡，1 个蒸箱；现场有员工李丹将大米进行挑选异物，再进行清洗淘米，最后进行蒸制；米饭蒸制完成后，放在蒸柜中备用；蒸制好的米饭保证中心温度在 70° C 以上；凉菜间：10 ㎡，操作台 1 个；配置空调、冰箱、货架、洗手池；配置 2 次更衣室；现场李林松正在进行炝拌绿豆芽、田园时蔬等制作；餐饮具回收、清洗、消毒/洗碗区：50 ㎡，配备了消毒柜 2 台、洗碗机 1 台；主要是碟子、勺子、筷子、餐盘等餐具的清洗，餐具材质为密胺；现场洗碗工丁章侠、唐其灿先清水冲洗，使用洗涤灵清洗油渍，用配比好的 84 消毒液进行餐具消毒，最后放入消毒柜；消毒柜通过控制时间、温度进行消毒，现场查看时间设定为 30 分钟，温度为：100° C；经现场查看，操作间地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁，地面有排水系统通道，流向由高清洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求，现场见各操作间地面没有积水，平整干净；餐厅现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；餐厅定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，

各种蒸箱类设备；餐厅使用电加热系统餐台加热，保持 65° C 以上，与明火区隔离；餐厅负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；在现场检查酱肘花中心温度，85℃，尖椒豆皮中心温度 86℃等，符合文件规定要求；售餐服务：公司目前为：早、中、晚餐，自助餐形式售卖，品种包括：素炒菜、肉炒菜、米饭、凉菜等；餐厅就餐时间为：早餐：员工上班时间：早 6:30：备餐时间：早上 6:30--7:30 售卖时间：早上 7:30--8:00；午餐：员工上班时间：早上 09:30；备餐时间：早上 09:30-11:30；售卖时间：早上 11:30-12:30；晚餐：员工上班时间：下午 16:00；备餐时间：下午 16:00-17:00；售卖时间：下午 17:00-18:00；公司规定开餐前服务人员应按规定洗手、着装整齐，现场观察满足顾客用餐要求；2024 年 11 月 16 日早餐：凉菜：黑椒烤肠、田园时蔬、炝拌绿豆芽；主食：油条、包子、烧饼；汤类：羊杂汤、红豆粥；2024 年 11 月 16 日午餐：凉菜：酱肘花、拌土豆丝等；热菜：炸翅根、毛血旺、蒜苔肉丝、尖椒豆皮；主食：米饭、馒头、花卷；汤类：南瓜汁、冬瓜丸子汤；2024 年 11 月 16 日晚餐：凉菜：拌土豆丝等；热菜：醋溜白菜、炒鸡蛋等；主食：馒头、米饭；汤类：一汤、一粥；审核期间：2024 年 11 月 16 日～17 号 早餐：凉菜：凉拌白菜芯、蒜蓉西兰花；热菜：酱油圆白菜、番茄菜花；主食：油条、红糖烧饼、煎饼；汤类：绿豆粥、豆浆；午餐：凉菜：洋葱拌木耳、捞汁西葫芦；热菜：白灼虾、猪肉炖粉条、酸辣土豆丝、宫保鸡丁、肉沫烧豆腐、豆豉鲮鱼油麦菜；主食：米饭、发面饼、烙饼；汤类：冬瓜丸子汤；晚餐：主食：尖椒肉丝面；整个操作过程、设备设施及环境符合要求；售餐前，服务人员穿工作服，按照要求就行服务；菜品烹饪完成后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩，防止异物落入，由服务人员运至就餐区，摘掉菜罩后，将菜肴进行餐台自助售卖；顾客用餐完毕由服务人员负责收拾和打扫，操作间及凉菜区空间配置有灭蚊蝇灯，紫外灯等设备设施；紫外灯定期开启进行空间杀菌；餐厅整个营业过程符合要求；公司在日常生产过程中不使用食品添加剂。

OPRP4 烹调/关键控制点：公司日常测量主副食中心温度采用现场测试形式，同时将中心温度记录到中心温度检测记录表中；抽 2024 年 7 月 15 日中餐《菜品中心温度检测记录表》午餐：芸爆百叶 85℃、双味龙利鱼 92℃、米饭 88℃……2024 年 8 月 30 日中餐《菜品中心温度检测记录表》晚餐：手撕包菜 86℃、鲮鱼油麦菜 85℃、白灼芥兰 90℃……2024 年 10 月 30 日早餐《菜品中心温度检测记录表》晚餐：清炒土豆丝 88℃、贝贝南瓜 92℃、虾仁炒饭 89℃……

OPRP5 餐饮具清洁消毒/关键控制点：餐饮具回收、清洗、消毒/洗碗区：50 ㎡，配备了消毒柜 2 台、洗碗机 1 台；主要是碟子、勺子、筷子、餐盘等餐具的清洗，餐具材质为密胺；现场洗碗工丁章侠先清水冲洗，使用洗涤灵清洗油渍，用配比好的 84 消毒液进行餐具消毒，最后放入消毒柜；消毒柜通过控制时间、温度进行消毒，现场查看时间设定为 30 分钟，温度为：100° C；关键控制点/餐具消毒：抽《消毒记录表》日期：2024 年 7 月 1 日 早上：盘子 75 件，碗 75 件，筷子 75 件；中午：盘子 118 件，碗 118 件，筷子 118 件；晚上：盘子 24 件，碗 24 件，筷子 24 件；消毒人员：丁章侠；《消毒记录表》日期：2024 年 7 月 11 日早上：盘子 80 件，碗 80 件，筷子 80 件；中午：盘子 108 件，碗 108 件，筷子 108 件；晚上：盘子 20 件，碗 20 件，筷子 20 件；消毒人员：丁章侠；《消毒记录表》日期：2024 年 10 月 22 日 早上：盘子 79 件，碗 79 件，筷子 79 件；中午：盘子 113 件，碗 113 件，筷子 113 件；晚上：盘子 13 件，碗 13 件，筷子 13 件；消毒人员：丁章侠。

3.9 产品撤回和召回：公司依据文件的规定于 2024 年 5 月 10 日进行了食品召回演练记录；查有参加部门、人员、演练内容、效果等；效果：通过该过程的事实，使顾客充分地感受到：我公司的食品安全意识和对消费者的责任心是很强的，管理是到位的；对我公司的反应速度和处理应急事件的效率感到十分的

满意，从而提高了公司的形象，也使顾客对于我公司的饭菜更加信赖.....评价：通过以上的演练，表明公司的各职能部门对于食品安全管理手册中的有关程序文件的理解和执行能力是能够满足要求的.....批准：何洪良　　记录人：王娜。

3.10 致敏物质的管理：公司在管理手册中 8.1.4 致敏物质的管理进行了规定，并策划了致敏物质控制程序，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品、包装标识等控制等过程。现场提供了过敏原标识管理，经识别本公司致敏原物质：含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等 ，识别基本充分；2024 年 4 月 15 日对过敏原进行确认，确认：确认项目包括：原材料采购过程、餐饮食品加工过程、备餐和配送过程，针对制定的过敏原控制措施的能力进行确认，确认结果：过敏原控制措施制定适宜、充分，基本具备控制餐饮食品过敏原控制的能力，确认人：何洪良。

3.11 食品防护：公司在 FH 管理手册中进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施；在计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接收安全、水/冰安全、人员安全、信息安全供应链安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

3.12 食品欺诈预防：公司制定有《预防和控制食品欺诈程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制；提供有食品脆弱性评估方案，查《影响因素评估表》，影响因素评估表主要因素包括有：供应链审查策略、供应商关系、供应商监管、质量或安全问题的历史、质量控制方法和规格的不完善检测频率、地理政治方面的考虑、欺诈史、经济异常等；潜在影响评估根据可能成为食品欺诈目标的食品或食品成分对公众健康、经济或监管机构的信誉产生的影响，评估潜在影响范围；公司提供了《原材料薄弱性评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；对原物料特性、供应链掌控度等方面进行综合评估，综合风险等级分数评判：5-10 分为低风险，11-16 分为中风险，17-30 分为高风险，其中低风险按公司正常的原料验收流程执行，中高风险需制定控制措施；识别程度：识别掺假常规测试的复杂性；风险等级：高-无法通过常规测试方法鉴别出原物料的掺假和替代；中-鉴别出原物料的掺假和替代需要较复杂的测试方法，无法鉴别出低含量的掺假和替代；低-较容易和快速的鉴别出原物料的掺假和替代，检测精度高；评估冷冻鸡肉及其副产品、白面、大米、食用植物淀粉等综合风险等级为低，大豆油等级为中风险，低风险按公司正常的原料验收流程执行，中高风险制定控制措施，基本符合要求。

3.13 应急准备和响应：提供应急准备和响应控制程序,查产品召回应急预案、突发事件应急预案、火灾应急预案等；提供食物中毒应急演练记录，预案名称：食物中毒紧急预案，演练地点：饭店大堂，组织部门：综合办公室，演练时间：2024 年 4 月 25 日 参加部门：综合办公室、餐饮部；提供以上预案适宜性充分性评审：能按预案要求执行，基本满足要求。

4.1 危害控制/总则：公司在管理手册中对 HACCP 七个原理的应用进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》，形成了《危害控制计划》，小组组长李林松表示审核周期内未发制售菜品配方、工艺、加工条件变化等可能导致危害控制计划改变情况，开展了确认验证工作。

4.2 预备步骤：查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小

组/HACCP 小组组长为：李林松，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了综合办公室、餐饮部人员，小组成员包括卫生质量控制、工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，目前由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与；查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员谢建兵，基本了解，具体人员能力及培训见综合办公室审核记录；公司提供了《危害控制计划》，查产品描述情况：食品安全小组针对热食、冷食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等；抽查抽查原辅料及接触材料描述：抽蔬菜类 原料名称：新鲜叶菜类 生物特性：可能有致病菌、寄生虫 化学特性：可能农药残留，重金属超标，符合 GB2762、GB2763 物理特性：可能含有泥砂、尘土、草渣等杂质 盛装和贮存情况：盛放于浅蓝色框、通风干燥贮存，初次择洗后存放于冷藏库；主食类 原料名称：大米 生物特性：可能有微生物，符合 GB2715、GB1354 化学特性：农药残留、重金属、真菌毒素，符合 GB2715、GB1354 物理特性：玻璃、小沙子等杂质 盛装和贮存情况：主食原料库，离地离墙，保持清洁干燥 畜肉类 原料名称：生鲜猪牛分割肉 生物特性：可能有寄生虫、病毒、致病菌，符合 GB2707 化学特性：兽药残留、过量添加剂残留，符合 GB2707 物理特性：泥沙、金属等杂质 盛装和贮存情况：盛放于不锈钢盘，存放于冷冻库房 辅料 原料名称：老抽 生物特性：可能微生物超标符合 GB2717 化学特性：可能重金属超标，符合 GB2717 物理特性：无 包装和贮存情况：PET 瓶装，通风干燥贮存；抽终产品炒菜类产品、米饭类产品、馒头类产品特性进行了描述，包括：产品名称、餐饮企业、企业地址、原料名称、辅料名称、包装材料与包装方式、产品特性、保存方法及保质期、食用方法、消费者类型、注意事项等信息；炒菜类产品描述 产品名称：炒菜 原料名称：肉类 辅料名称：辅菜、调味料、香辛料、油等 包装材料与包装方式 材料：不锈钢碗 包装方式：非密封包装 产品特性：素菜类对各类辅菜进行挑拣、清洗、切配、将调味料、香辛料等经过高温、短时间烹制而成，荤菜类以精选的肉整理后进行码味，再将各类处理好的蔬菜入锅，产品具有脆、嫩特点的热食食品；猪肉符合 GB2707；香辛料符合 GB/T15691；鸡精符合 SB/T10371；味精符合 GB2720；老抽、生抽符合 GB2717；醋符合 GB18187;食用油符合 GB2716；食用盐符合 GB2721；禽肉符合 GB2710 蔬菜初加工技术规程 DB11/T 506-2007；保存方法及保质期：保存方法：产品中心温度＞70℃；保质期：＜4 小时；食用方法：直接食用 消费者类型：一般消费者 注意事项：产品温度较高，小心烫伤；抽产品名称：米饭 原料名称：大米 包装材料与包装方式 材料：不锈钢碗 包装方式：非密封包装 产品特性：以精选的米，经过淘制、较长时间蒸制而成的热食食品；大米符合国家标准 GB1354、GB2715, SB/T 10652-2012 米饭、米粥、米粉等制品 保存方法及保质期/保存方法：中心温度＞70℃；保质期：＜4 小时 食用方法：直接食用 消费者类型：一般消费者；对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合；结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求；提供餐馆位置图、餐馆平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化；现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；HACCP 小组对流程图已确认，确认时间：2024 年 4 月 15 日，确认人：何洪良、王娜、谢建兵，确认结论：基本符合。

4.3 危害分析和制定控制措施：按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》；提供了《危害控制计划》查《危害分析单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹调（含煎、炸、烙）、分餐、工器具消毒等过程；抽查危害分析，包括：危害分

析表（采购、验收）加工工序：采购、验收 入库，采购、验收肉禽类，本工序被引入、控制或增加的潜在危害；危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害，B 病毒、致病菌、寄生虫，C 兽药、促生长素，潜在的危害是否显著？是/否：是；判定依据：无检疫证明的猪肉可能带有疫病、寄生虫；经过检疫的猪肉也可能带有致病菌 GHP 控制；无检疫证明的禽、猪肉可能未过休药期及吃过生长素 GHP 控制；能用显著危害的预防措施是什么：拒收无检疫证明的猪肉；后面的烹调过程：拒收无检疫证明的猪肉、禽肉；危害分析表（烹调前）加工工序：配菜 本工序被引入、控制或增加的潜在危害。危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害，B 致病菌；潜在的危害是否显著？是/否：否；判定依据：菜盆中可能有致病菌，可通过 PRP、GHP 控制；危害分析表（烹调）加工工序：块状肉禽类蒸、炒、烧；本工序被引入、控制或增加的潜在危害。危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害：B 致病菌残存潜在的危害是否显著？ 是/否：是；判定依据：烧、煮、焖等加工中心温度不明确，可能造成致病菌残存同，贮藏一周；能用显著危害的预防措施是什么：规定烧、煮、焖制时间及温度大于 70℃；该工序是不是关键控制点：是 OPRP；危害分析表（饭）加工工序：蒸煮；本工序被引入、控制或增加的潜在危害；危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害：B 致病菌残留；潜在的危害是否显著？ 是/否：是；能用显著危害的预防措施是什么：大米 15Kg，100 度蒸 10 分钟焖 10 分钟；该工序是不是关键控制点：否.....

4.4 危害控制计划：OPRP1 原料验收：显著危害：蔬菜农药残留、致病菌和寄生虫污染；畜、禽、蛋寄生虫、兽药残留、畜禽粪便污染；鲜活类产品不新鲜或死亡，引入或增加致病微生物污染；其他：重金属、真菌毒素等；行动准则：蔬菜验收：合格供方、索证索票；畜禽肉类验收：合格供方、动物检疫合格证明；蛋类、鲜活类：全部来自合格供方，收集检验报告等；以上要求每批进货查验，采购进货渠道正规；纠偏措施：制定严格的采购验收制度和规范流程，并监督执行落实，在采购工作中选择合格的供应商，加强对供应商的资质审核，包括检查其资质证书、生产设施与环境等，并建立长期合作关系，签订供销合同明确双方责任，确保食品原料可追溯、可控制；强化食品原料查验工作，采购具有正常的感官性状、包装和标签符合要求的食品，禁止采购法律法规中明令禁止的食品，并做好索证索票及台账记录工作；OPRP2 贮存：显著危害：有害生物侵入，原料存放场所受到蝇虫、污水、垃圾等杂物的污染；贮存过程微生物繁殖、食品原料腐败变质（叶类蔬菜、鱼类等久置于潮湿环境中因腐败变质致使胺类物质转化为强致癌物亚硝胺；蔬菜和水果长时间贮存，在微生物的作用下，硝酸盐转化为亚硝酸盐，导致亚硝酸盐含量增高；谷物类食品如果贮存不当因受潮发生霉变产生黄曲霉毒素）；行动准则：存储场所设置通风、防潮及防止有害生物侵入的装置；储存场所设置温度和湿度控制设施；日常运行检查；纠偏措施：采购原料经验收合格后，按照规定的贮存条件分区、分类存放，做到离地、隔墙 10cm 以上；散装食品放置在食品储物箱中，并标明名称、生产日期或批号、使用期限等内容；冷冻、冷藏的食品贮存温度符合其规定的温度范围要求，设施中的原料、半成品、成品应分开存放，并张贴明显的标识进行区分；食品添加剂存放在专柜，并标注使用范围、用量、使用方法等内容；原料出库时做到先进先出或近有效期的先出；对变质、超过保质期、回收的食品应单独存放和进行规范的无害化处理；依照食材、食物特性，在库房内采取必要的通风、防潮、防污染等措施，以及库房内不得存放有毒有害物质；OPRP3 预处理：显著危害：粗加工、切配过程与空气、水及其他污染物接触，灰尘、泥沙等杂质清洗不彻底，农药残留清洗不彻底，清洗池共用，变质和损坏的部分未完全清除等，导致食品卫生和安全问题；没有依照原材料的加工特性采用适当的方法保存，引起氧化变质、微生物繁殖等，危害人体健康；行动准则：灰尘、泥沙等杂质清洗要彻底，确保农药残留清洗要彻底；

清洗池不共用；变质和损坏的部分完全清除；现场按照冷食类加工间/凉菜间的食品安全规范，严格执行：冷菜的切配和装盘专用场所，不得加工其他餐饮食品和存放与冷菜无关的物品；冷菜间所使用的砧板、刀具和容器等严禁同其他加工混用；冷菜间在每次进行操作前，开启紫外线杀菌灯半小时进行空气消毒，同时根据当日气温开启空调，保持室内温度在 25 度以下，并做好相关记录；进入冷菜间操作的人员必须二次更衣，洗手消毒，并戴上口罩和工作帽，口、鼻和头发不得外露；非冷菜操作人员未经同意不准进入冷菜操作间；冷菜间厨师在切配操作前，对已清洗干净的工作台面、砧板、刀具和容器等用氯浓度 250mg / L 以上的氯制剂擦拭，氯制剂保持 5 分钟以上作用时间；用于制作冷菜的热熟食品，应先放置在冷菜间内冷却、凉透，然后再放入冰箱内冷藏保存；冷藏温度应控制在 10 度以下，保存期限不得超过 48 小时（已装盘冷菜但无法立即食用的，冷藏保存时间不得超过 8 小时），每日由专人负责监测；严禁把未凉透的熟食品直接放入冰箱内冷藏；每年四至十一月期间制作、供应的冷菜，应对熟肉和鱼等易引起变质的食品各取样 100 克（不少于 6 种），放置在冰箱内冷藏 24 小时备查；留样用的容器必须预先进行清洗消毒；已经冷藏过的熟食品，在取用时应先进行微波炉加热（冷藏时间在 6 小时以内）或回锅煮烧（冷藏时间在 6 小时以上）后才能进行切配或供食用；从预处理到正式加工、烹调期间，依照原材料的加工特性采用适当的方法保存；纠偏措施：保持预处理场所环境整洁，食品原料洗净后使用；特别加强对水果蔬菜的清洗，为了更好地降低水果蔬菜中的农药残留、微生物污染等，应延长浸泡时间、增加冲洗次数，以减少水果蔬菜的化学危害、生物危害以及物理危害；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗；清洗、盛放和切配动物性、植物性、水产品等食品原料的水池、容器及工用具应分开使用，并有明显区分标识；OPRP4 烹调，显著危害：避免生熟部分交叉污染：冰箱（柜）内食品生熟不分、不加盖或不加保鲜膜；用于原料、半成品和成品的刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器混合使用；餐具清洗水池、粗加工水池混用，杂乱无章；用非食品塑料袋盛装食品，区分标志不明显，造成交叉污染；食品未烧熟煮透：未杀灭病原菌或有效防止病原菌的生长繁殖；部分食物烧制温度不足，引起消化不良或食物中毒（如未煮熟四季豆中的皂素引起中毒）；行动准则：避免冰箱（柜）内食品生熟混放，注意加盖或加保鲜膜；刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器避免混合使用；避免餐具清洗水池、粗加工水池混用；用非食品塑料袋严禁盛装食品等；在烹调过程中控制好温度，避免食物烧制温度不足；成品中心温度大于 70℃，保留检测记录；纠偏措施：要保持加工场所和加工用具的卫生，避免生熟交叉污染；生肉、禽和海产食品与蔬菜等食物分开处理，生、熟食，以及肉食、蔬菜等要分开使用专用用具，如刀具和切肉板等；在加工前检查食品原料质量，变质食品不使用、不下锅；在加工过程中要做到烧熟煮透，中心温度达到 70℃以上；烹调肉类和禽类时汁水要清，不能是淡红色；烹调蛋和海鲜要达到沸腾温度；烧汤或炖菜应沸腾并至少持续煮沸 1min；特别要注意高危食品，如二次加热食品、大块动物性食品、炒饭、豆浆、四季豆、扁豆、整鸡和水产品等一定要煮烂、煮透；生食类食品、冷食类食品等的加工在专间内进行，温度不高于 25℃，做到“五专”；按要求使用食品添加剂，不使用亚硝酸盐制作食品；回收食品要规范处理，不能再次烹调后继续售卖；在加工结束后，灶台要保持清洁，排气罩不滴油，调料加盖，工用具清洗消毒，保洁存放，有明显标识；保证食物的安全温度。室温下熟食未经特殊处理放置时间最好不要超过 2h，若超过 2h，应当在高于 60℃或低于 10℃条件下存放，烹调后至食用一般不越过 3h；剩余食品及原料根据熟食品、半成品、生食品的卫生要求存放，不得混放和交错叠放；OPRP5 餐饮具清洁消毒：显著危害：餐饮具表面滋生微生物，并将微生物带入食品材料中，引起食源性疾病；行动准则：配置清洁消毒设施，使用消毒柜，建立洗消制度；餐饮用具在使用后彻底清洗消毒；高温 120°

C 消毒时间不少于 30 分钟；纠偏措施：设专用餐用具清洗消毒水池，使用的洗涤剂、消毒剂等要符合我国餐饮行业卫生健康标准；餐饮器具要彻底清洗和消毒，并放在清洁、专用的保洁设施中，以及设置相应标识，避免再次被污染；使用集中消毒企业供应餐饮具的查验其经营资质，索取消毒合格凭证；食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作，现场查见《危害控制计划确认记录》，确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2024 年 4 月 15 日，结论为：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。

4.5 HACCP 体系验证：组织制定了《食品安全验证程序》，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一般包括危害控制计划验证；PRP/GHP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；产品安全性验证等，餐饮部主要负责烹调过程（含煎、炸、烙）及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录；依据规定，HACCP 小组对公司餐饮服务过程中，确定的 PRP、OPRP 计划等进行验证，保留有验证计划、验证记录、验证评价记录；现场未提供提供了餐具、餐品、主食的第三方检验报告：未提供加工用水/生活饮用水的第三方检验报告。（依据《食品安全法》要求和参考《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）中菌落总数、肠杆菌科、大肠埃希氏菌、致病菌等和《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中洗消剂残留量和微生物限量指标。）以上已经开具不符合报告。

4.6 危害控制计划记录的保持：公司在管理手册规定了应保留危害控制计划建立、运行、验证、更新的记录；危害控制计划记录的控制按照公司策划的《记录控制程序》实施。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围、审核频次、审核方案的编制等；企业近期于 2024 年 10 月 10 日-11 日实施了一次 FH 内审；现场与谢建兵、李林松、樊亮沟通，发现以上三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2024 年 10 月 25 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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；

公司制定有不合格品控制程序、不合格和纠正措施控制程序；原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况；在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹调过程（含煎、炸、烙、炒）中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况；顾客投诉处理等主要由综合办公室负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

现场交流食品安全小组组长何洪良，其表示公司目前运行基本稳定，审核周期内未发生不符合情况；公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。

3）投诉的接受和处理情况：无

4）审核组提出的改进建议：

确保人员能力和意识：现场人员FH 的能力、意识要加强，尤其是管理层和内审员（已经开具不符合报告）；检定校准：目前未进行台秤、温度计等的检定/校准，7.1.5 条款已经进行现场沟通改进建议；检验检测：目前未进行餐食、餐具、水质等的检验/检测，8.6条款已经进行开具了不符合项；审核组希望公司FH 体系的认证不要流于形式，举一反三，好好推行体系，实现全面改进。

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）：

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、制售设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求；

提供餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）承包合同，客户/甲方为北京市通州区临河里街道办事处，合同有效期为：2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日，受审核方为甲方提供培训人员用餐（含早、中、晚，以自助餐形式提供）；

受审核方现有员工 15 人，设置管理层/组长、综合办公室、餐饮部职能部门及配置厨师、切配、面点、洗消、服务员等人员；统一市政供电，供热；后厨和前厅、库房各个区域方便搬运，物流、人流合理，可以预防交叉污染；

北京市通州区临河里 105 号制售现场共计 500㎡，分别设置有：前厅 150 ㎡、配菜间 60 ㎡、热菜间 80 ㎡、面点间 100 ㎡、洗消间 50 ㎡等；配置设备/设施有：洗消水龙头：前厅 5 个、后厨 15 个；后厨配置灶台 2 台（气）、蒸箱 1 台（气）、两眼地灶 1（气）、电饼铛 2 台、压面机 1 台、和面机 1 台、醒发箱 1 台、烤箱 1 台；库存配置了四门冰柜 4 台、展示柜 1 台、卧式冰柜 2 台；配置有留样柜 1 台、消毒柜 2 台、洗碗机 1 台、制冰机 1 台、豆浆机 1 台、明档炉 4 台、料理机 1 台、前厅空调 6 台；以上可以容纳 300 人同时就餐。

前厅配置了：餐桌、自助餐台；

监视和测量资源有：电子温度计/中心温度计、电子台秤；

现有基础设施配备基本充分。

2）人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理/组长：何洪良，综合办公室：王娜，餐饮部：谢建兵等）有对 FH 要求及方针、目标的意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献，不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果，相关事件调查的信息和结果。

3）信息沟通：

提供的 FH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流。

4）文件化信息的管理：

文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于北京市通州区临河里105号北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司承包北京市通州区临河里街道办事处单位食堂资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）

H：位于北京市通州区临河里105号北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司承包北京市通州区临河里街道办事处单位食堂资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）

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，北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司的

□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■提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

□ 不予推荐

审核组：张 丽　李 楠

北京国标联合认证有限公司

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的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。