

项目编号: 11313-2024-QEO

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称: 重庆格美莱实业发展有限公司

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): 明利红

审核组员 (签字): 胡帅

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：明利红、胡帅

组员：



受审核方名称：重庆格美莱实业发展有限公司

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	明利红	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-4093634 2024-N1EMS-4093634 2022-N1OHSMS-3093634	Q: 30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00
2	胡帅	组员	Q:审核员 E:实习审核员 O:审核员	2024-N1QMS-1341707 2024-N0EMS-1341707 2024-N1OHSMS-1341707	O:30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	詹莎、勾伟、唐良均、喻贵峰、邹强	向导	受审核方

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**）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

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：《中华人民共和国质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国消防法》、《污水综合排放标准》、《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》、《危险废物贮存污染控制标准》、《劳动防护用品监督管理规



定》、《环境空气质量标准》、《防暑降温措施管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国噪声污染防治法》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：《中华人民共和国质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《CNCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014）食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》、《食品经营许可证管理办法(2017)》、《国家食品安全事故应急预案》、《食品生产经营日常监督检查管理办法（国家食品药品监督管理总局令第23号）》、《食品召回管理办法》、《ISO22000-2018食品安全管理体系—适用于食品链中各类组织的要求》、《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》、《GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品》、《GB2711-2014食品国家标准面筋制品》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB/T 6192-2019 黑木耳》、《GB2763-2021食品中农药最大残留限量》、《GB2760-2014食品添加剂使用卫生标准》、《GB 31640-2016 食品安全国家标准 食用酒精》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB/T23587-2009粉条》、《GB317-2018白砂糖》、《GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精》、《GB/T 5461-2016 食用盐》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、《GB2707-2016鲜（冻）畜、禽产品》、《GB1354-2018大米》、《GB1352-2009大豆》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《NY/T 743-2020 绿色食品绿叶类蔬菜》、《SB/T 10638-2011 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级》、《GB 17400-2015 食品安全国家标准 方便面》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《GB2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T 1355-2021 小麦粉》、《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》、《GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉》、《GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉》、《GB 16869-2005 鲜、冻禽产品》、《GB/T 1532-2008 花生》、《GB/T 19111-2017 玉米油（含第1号修改单）》、《GB 2718-2014 食品安全国家标准 酿造酱》、《GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋》、《GB/T 18186-2000 酿造酱油》、《GB/T 18187-2000 酿造食醋》、《GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料》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）：

Q：资质范围内热食类食品制售

E：资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动



与审核计划一致。

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：重庆市巴南区丰盛镇梨坪村 2 组 73 号

办公地址：重庆市巴南区丰盛镇梨坪村 2 组 73 号

经营地址：重庆市巴南区丰盛镇梨坪村 2 组 73 号；固定多场所（分公司地址）：重庆市高新区曾家镇兴德路 6 号 2 幢第一层；

注：公司重庆格美莱实业发展有限公司高新区分公司，注册地址：重庆市高新区曾家镇兴德路 6 号 2 幢第一层；分公司经营许可证地址：重庆市高新区曾家镇兴德路 6 号 2 幢第一层；该分公司和总公司属于同一套人马班子，该分公司仅作为公司总部餐饮部部门进行管理。

现场审核与公司总经理、管代沟通交流，公司办公地址计划搬迁到多场所地址重庆市南岸区金台大厦 19-9 或者重庆其它区域，与公司老板另外一个公司共同办公。公司办公地址有这个搬迁计划安排。搬迁后注册地址会无人办公。

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 11 月 15 日- 2024 年 11 月 15 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：Q 热食类食品制售过程控制；EO 运行策划和控制；EO 绩效测量和监视。

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（1）项，涉及部门/条款:综合部 QE07.2。

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 11 月 23 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 11 月 17 日前。

2) 下次审核时应重点关注：Q 热食类食品制售过程控制；EO 运行策划和控制；EO 绩效测量和监视。

3) 本次审核发现的正面信息：

1、公司办公制售现场工作环境非常干净整洁。

2、公司成立至今未发生环境污染事件，未发生工伤事件。

3、公司质量稳定，无重大质量问题发生，暂无客户投诉等。

4、公司目标均能达成，各部门按照识别的环境因素、危险源进行管理控制；日常对环境、安全进行检



查，发现问题进行及时整改，持续改进。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：1.关注顾客：指出最高管理层必须“证明其在关注顾客方面的领导力和承诺，确保实施了相关工作，识别和处理可能对产品、服务和增强顾客满意度的能力方面的风险和机会”。2.应对风险和机会的措施，识别哪些必须应对的“风险和机会”，以确保管理体系能够实现预期结果，预防或减少非预期后果，实现持续改进。应对风险和机会的措施与产品、服务、顾客满意方面的潜在影响相适应。3.交付后的活动：组织确定了并满足与产品、服务的性质及其预定使用寿命有关的交付后活动的有关要求，即与产品和服务有关的风险、使用寿命、顾客反馈、法律法规要求。4.管理评审：组织考虑其采取的应对风险和机会的措施的有效性。这包括识别需要监视和测量的内容，使得组织能够证明符合产品生产标准的要求；评估过程的绩效；确保管理体系的符合性和有效性；评估顾客及相关方的满意度。

2) 风险提示：ES 运行策划和控制；ES 绩效测量和监视。Q 生产和服务提供过程控制。Q 产品和服务放行控制。管理人员加强体系文件学习。公司在进行改变的时候“有计划并系统地实施”，识别风险，并注意核查变化的潜在后果。应对风险可能采取的方法有避免风险、消除风险源、分担风险以及决定是否承担风险等。相关方抱怨处理，处理不及时造成客户质量风险及公司名誉受损。财务风险：经营不善导致资金短缺，因为资金短缺导致各种投入不足，致使经营不到位，造成恶性循环；危险源控制：电器线路老化引发火灾，明火引发火灾；电源、插座没有漏保或失灵/固定电源线使用裸漏导致触电；环境因素控制：风险：废水、噪声排放不符合要求，导致环境污染。同时人员素质参差不齐，环保意识不强，对岗位环境因素认识不足，控制方法不明确；适用环境安全法律法规的识别、收集及宣传不够，相对应公司内部活动及环境、安全因素不够明确，部分员工守法意识淡薄等风险。

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：2022 年 2 月 28 日；分公司只有 1 个；2024 年 8 月 12 日成立；体系实施时间：2024 年 4 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：公司以及分公司营业执照符合要求，按期年审。公司《食品经营许可证》编号：JY25001131131477；有效期至 2029.5.15；资质有效。高新区分公司《食品经营许可证》编号：JY35001071250381；有效期至 2029.9.3；资质有效。经营范围包含认证范围。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：公司人数：14人；见人数承诺表。公司购买社保5人，其余人员属于退休人员以及公司招聘的兼职人员。

倒班情况：白班。暂无倒班。为配合此次审核，公司早上 9:00 上班；13:00 下班。

4) 范围内产品/服务及流程：

资质范围内热食类食品制售服务流程：



原料—原料检测—毛加工—半热加工(适用时)—烹饪加工—包装—发货—客户签收

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

公司主要从事资质范围内热食类食品制售；公司管理体系策划是为实现组织管理目标而进行的系统性计划。受审核方管理体系策划如下：

1、管理方针和目标：受审核方制定了管理方针和目标，明确了公司的质量、环境、职业健康安全方向和目标，同时激励员工专注于质量环境职业健康安全。公司管理方针、目标设定及目标实现措施的策划情况：公司最高管理者制定了文件化的管理体系方针：遵纪守法、诚信服务；质量第一、确保安全；关注环保、持续改进；信守合同、顾客满意。公司通过宣传、培训使各阶层人员都理解管理方针并坚持贯彻执行。管理方针与公司战略相适宜。

公司制定的管理目标均已达成。管理目标：质量目标：顾客满意度 ≥ 90 分；固废合规处置率100%；火灾事故发生为零；意外伤害事故发生为零；食品安全事故发生为零；服务交付合格率 $\geq 98\%$ ；触电事故发生为零；废气达标排放；；管理目标制定合理，目标均可测量，抽查2024年4-10月份管理目标均已达成；公司对各职能部门也建立了目标分解，各职能部门的目标分解见各职能部门的审核，确定了按季度和全年等阶段对各层级管理目标完成情况进行考核评价。由各部门负责人进行考核。

2、管理体系范围：公司认证范围为Q：资质范围内热食类食品制售；E：资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动；O：资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动；公司实施管理体系的具体范围：重庆市巴南区丰盛镇梨坪村2组73号（办公）；(固定多场所)重庆市高新区曾家镇兴德路6号2幢第一层；确定了公司内部和外部联系人，确保了管理体系一致性和完整性。

3、管理体系文件的策划：受审核方按照标准要求建立了所需的文件和记录，包括管理手册、程序文件、作业文件以及记录表格等文件化的信息，编制的体系文件基本符合标准规定的要求，能够覆盖和规范体系范围内各部门、岗位的活动。满足公司和可适用的标准的要求。文件策划符合要求。管理体系文件控制：策划的文件控制程序，均满足公司管理体系需求，同时确保了所有文件和记录都按照标准的要求控制和更新，保持了文件和记录的有效性。

4、组织建立组织机构分为：管理层、综合部、销售部、餐饮部。组织机构策划合理，各领导层、部门职责均符合公司实际服务经营状况。

5、实施和资源规划：公司策划对管理体系实施和运作所需的人员、设备、物资、环境、安全等资源的规划和保障。人力资源、设施设备、工作环境等均满足服务服务的需求。

6. 实施体系监督和测评：日常生产管理服务工作中监督管理体系的有效性和持续改进，同时制定了适



当的测评活动，验证了管理体系运作的有效性。

7、内部审核：公司编制了适宜的内部审核实施计划，按照内部审核实施计划，于2024年10月22-23日进行了内部审核，内部审核发现的不符合项已经有效整改并验证关闭。确保了管理体系符合标准和组织要求，并持续改进。内审结论：确定了管理体系的有效性、过程的可靠性、产品的适用性，内审确认了质量环境职业健康安全改进（包括纠正和预防）的机会和措施。

8、管理评审：公司于2024年10月31日实施了管理评审；对管理体系的有效性和合规性进行评估和审核，制定了改进和改进计划。评审结论：公司管理体系能够基本满足标准要求、运行有效。

9、组织对管理体系开展管理例会、每年的内部审核、管理评审以及不定期的检查，并持续改进。组织能够利用管理体系进行正常运行，满足顾客要求和适用的法律法规要求；组织产品和服务稳定；能够保持产品实现过程稳定受控；能确保产品和服务持续满足要求。组织通过体系的有效应用，以及体系持续改进过程的有效应用；保证符合顾客要求和适用法律法规要求。公司能实现预期的管理目标，提供合格产品和服务，满足顾客及相关方需求。

公司还关注了持续改进，不断改进管理水平，持续增强实现预期结果的能力，以满足顾客不断发展变化的需求，增强顾客满意。公司严格按相关法律法规运作，管理体系在运行中，无相关方投诉和抱怨，无重大质量事故，无重大的客户投诉情况发生。管理体系正常运行。目前为止，没有顾客和相关方投诉，企业能够守法经营，没有发现违法违规情况。

10、公司制定了管理方针目标、确定了组织结构、健全了管理体系机构、决策领导、统一思想、拟定贯标计划等。

公司管理体系的策划基本合理。

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

受审核方基本能够按照管理体系策划的安排对产品实施监视测量，能够按照组织的生产服务规范提供资质范围内热食类食品制售，通过现场观察及查阅以往的记录，受审核方能严格按照规定的要求实施生产监控。

1、公司设定了产品管理目标：在产品实现过程中，制定明确的产品管理目标，公司制定的管理目标均已达成；管理目标制定合理，目标均可测量，抽查2024年4-10月管理目标均已达成；公司对各职能部门也建立了目标分解，各职能部门的目标分解见各职能部门的审核，确定了按月、季度、全年等阶段对各层级管理目标完成情况进行考核评价。由各部门负责人进行考核。

2、公司自成立以来，一直从事资质范围内热食类食品制售，均依据顾客要求向顾客提供制售产品，一查看公司管理手册全部采用标准条款，无不适用过程，询问部门负责人介绍说：公司的资质范围内热食类食品制售服务活动依据《中华人民共和国质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国计量法》、《食品安全国家标准》《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等



等进行，延续以前的热食类食品制售模式和管理制度开展资质范围内热食类食品制售服务活动，近年来公司没有新的热食类食品制售经营模式，今后要开发新的热食类食品制售模式时，将按公司的管理手册中 8.3 章关于设计与开发控制的要求执行。

餐饮负责人沟通确认：公司自成立以来，一直从事从事资质范围内热食类食品制售，均依据顾客要求向顾客提供热食类食品制售产品，不需要进一步细化顾客的要求，主要原材料按照客户指定供应商进行采购原材料。组织策划了资质范围内热食类食品制售服务方案的设计相关规定，公司热食类食品制售以来公司一直按合同要求和顾客要求为顾客提供产品，产品资质范围内热食类食品制售服务流程基本固定无变更。

公司目前没有正在进行资质范围内热食类食品制售服务策划的相关活动方案，公司属于按照惯有的热食类食品制售活动进行，负责人称目前公司从事热食类食品制售已经很成熟了，按照以往大的活动方案执行，无需进行策划新的热食类食品制售活动方案。

查，公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了资质范围内热食类食品制售服务方案设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。内容符合要求。

设计与开发基本符合要求。。

3、供应商管理：对于依赖供应商提供客户需要的材料和产品，需要进行供应商质量管理，公司目前主要供应商，根据客户需求来定，或者客户指定要求产品进行采购，对供应商进行了服务能力、技术状况、质量能力、价格情况等评价，评价均合格，纳入合格供应商名录。采购过程：1. 查采购合同，有效，供方为合格供方。2. 查合格供方名录，供方均做了评价，及供方资料。3. 对合格供方进行了业绩评价。4. 采购员按采购控制程序实施采购。对供应链进行了管理、质量监督等，确保供应商提供的材料和服务。

4、过程监测和绩效评估：通过建立过程监测机制，对产品实现过程中的各项活动进行监测，例如销售服务质量投诉率等，以及根据指标对过程绩效进行评估和改进。对公司目前的技术文件、公司人员、基础设施、测量设备、采购产品、环境卫生等进行检查形成检查记录，检查结果，并进行持续改善。

5、公司管理体系审核点：在管理体系中，关键审核点包括：

1) 管理目标，截止目前，公司 2024 年 4-10 月目标均已达成；

2) 公司管理手册和程序文件运行正常，文件控制符合要求，作业现场未发现作废文件在使用情况。

3) 质量、环境、职业健康安全管理体系培训和教育：公司按照 2024 年公司制定的培训计划，定期对员工进行培训教育，适宜时进行了有效性评估，在该过程的审核过程中发现：审核现场与内审员沟通内部审核资料内容，公司内审员称：公司内部审核属于公司聘请了咨询老师进行辅导完成。现场询问内审员对内审要求及标准了解情况，不能回答清楚，内审知识欠缺，内审能力不足。还需要加强质量环境职业健康



安全管理体系标准、内审知识等方面的培训学习。对此出具了 1 个轻微不符合项。

4) 热食类食品制售服务过程控制和产品的监视和测量控制:

--介绍: 热食类食品制售服务流程:

原料—原料检测—毛加工—半热加工(适用时)—烹饪加工—包装—发货—客户签收

关键过程:烹调加工 特殊过程:烹调加工

---作业指导书的提供: 在热食类食品制售过程中, 业务员必须按照公司的热食类食品制售管理制度和各行规范与顾客进行有效的沟通、交流、确定相关明示的、行业做法和法律法规的要求。各服务人员已按照公司的资质范围内热食类食品制售服务人员行为规范、热食类食品制售管理制度、售后服务管理办法、采购管理制度进行管理。

---现场抽厨师、服务人员等(邹强、朱庆芬、喻贵峰、蒋春兰等, 能出示健康证, 有效)介绍资质范围内热食类食品制售服务过程的控制要求和本人的职责权限, 均能回答, 并符合文件的规定。

---经确认餐饮部的烹饪服务过程过程为特殊过程, 抽见: 2024.04.10 能提供特殊过程的确认表。公司厨师、服务人员均经培训合格后上岗, 有健康证, 有烹饪服务考核表; 能力经考核满足专业要求, 公司配备其烹饪所需的餐厨器具等基础设施; 执行标准: 《中华人民共和国食品安全法》等; 人员、基础设施、工作环境等资源配置满足资质范围内热食类食品制售服务的要求。结论: 烹饪服务能力符合, 满足要求。批准: 勾伟。

---抽: 重庆市高新区曾家镇兴德路 6 号 2 幢第一层:

抽: 菜谱信息: 现场查见有 2024 年 9 月 2-6 日菜谱安排, 日期: 2024.9.2; 荤菜渣渣牛肉、豆干回锅肉; 素菜: 炒油麦菜、泡椒魔芋; 例汤: 西红柿蛋花汤。日期: 2024.9.3; 双椒鸡、香芋烧肉、韭菜藕片; 凉拌三丝; 例汤: 酸菜汤。日期: 2024.9.4; 凉拌猪头肉; 木耳肉片; 西红柿炒蛋; 油渣莲白; 例汤: 紫菜蛋花汤。日期: 2024.9.5; 烧白; 泡椒肉丝; 香菇小白菜; 青椒土豆丝; 例汤: 黄瓜汤; 日期: 2024.9.6; 家常小炒肉; 香酥鸭子; 肉沫缸豆; 蜜汁南瓜; 例汤: 时蔬汤。

另抽 2024 年 11 月 11-17 日菜谱名单。抽: 2024.11.15 早餐: 酱肉、鲜肉包子、馒头、花卷、糍粑块、油条、桂花糕、卤蛋、稀饭、小面、泡椒肉丝、回锅肉、红油萝卜丝、包菜粉丝、紫菜蛋花汤等; 2024.11.11 早餐: 酱肉、鲜肉包子、馒头花卷、桂花糕、卤蛋、稀饭、小面; 中餐: 摘菜肉丝、红烧肉、麻婆豆腐、水白菜、酸菜汤等。2024.11.12 早餐: 酱肉、鲜肉包子、馒头、花卷、糍粑块、油条、规划贵、卤蛋、稀饭、小面; 中餐: 木耳肉片、红焖酥肉、香菇小白菜、黄瓜炒蛋、时蔬汤等。

重庆市巴南区丰盛镇梨坪村 2 组 73 号: 此地址, 公司属于度假山庄经营模式, 日常周一到周五基本无顾客。周六周日度假人员、休闲人员会在此渡周末。属于散客形式热食类食品制售模式经营。公司目前办公地址, 但是计划将此办公地址搬迁到重庆市南岸区金台大厦 19-9 或者重庆其它区域, 与公司老板另外一个公司共同办公。公司办公地址有这个搬迁计划安排。搬迁后注册地址会无人办公。

抽见: 2024 年 7 月 16 日菜谱: 米饭、炒肉片; 虎皮青椒、炒回锅肉、南瓜汤。散客。能出示菜单以及顾客结算单据。

现场见: 2024 年 11 月 16 日菜谱: 米饭、腊肉炒萝卜条; 炒莴笋、炒青菜、肉沫茄子、南瓜汤。

现场见: 服务员蒋某、朱某正在对萝卜、青菜等素菜进行清洗, 周某正在对清洗后的素菜、萝卜丝、



肉类等进行加工切配等；厨师邹某正在按照菜谱回锅肉、豆干肉丝等对热食类食品进行烧制。严格执行公司食堂食品安全管理制度。

最后由餐厅服务员蒋某、朱某正在对烧制后的菜品，根据客户需求进行售卖服务。

---售后沟通—回访：定期了解产品使用情况，及时掌握顾客信息，及时传递给相关部门。顾客意见和反馈问题，能够得到解决，目前没有顾客投诉。现场了解到餐饮部对顾客的后续回访已进行，查见有回访证据（顾客满意度调查），确认产品质量稳定，无不合格情况，能保证客户正常使用。顾客满意。

---产品三方交付验收及后续服务：

---公司将热食类食品制售的菜品，温度检测测试合格后，放置在消毒后的餐盘里面，客户（就餐消费者）针对自己所喜欢的菜品进行选择，公司服务人员对其进行装盛。客户自行就餐。

---售后沟通—回访：定期了解产品使用情况，及时掌握顾客信息，及时传递给相关部门。顾客意见和反馈问题，能够得到解决，目前没有顾客投诉。现场了解到餐饮部对顾客的后续回访已进行，查见有回访证据（顾客满意度调查），确认产品质量稳定，无不合格情况，能保证客户正常使用。顾客满意。

--销售过程动态监控：主要依据资质范围内热食类食品制售服务任务对餐饮部门的各项活动进行监控：每单业务的动态跟踪监控——餐饮部已建立了动态监控记录，从前期与顾客签订合同，顾客发出采购订单开始，餐饮部向供方或公司库房发出采购或出货信息，并用第三方物流汽车运送货物交付到顾客指定地点，由顾客指定负责人进行验收，顾客收货等环节进行动态监控。

--顾客和供方财产管理：餐饮部负责人介绍：经确认，公司目前的顾客和供方财产是顾客和供方的个人信息，餐饮部负责管理顾客和供方个人信息管理和保密。对于顾客和供方个人信息、销量或供应量的管理主要有专人建立顾客和供方档案，在未得到顾客和供方同意前不允许向第三方泄露顾客和供方的个人信息，现场抽问餐饮部余某，能以实际工作做出介绍。

--采购产品的验收及对资质范围内热食类食品制售服务活动的监督：介绍：主要对购进的各类商品进行验收（产品由供方直发到公司制定交付仓库或者公司交付现场验收）；同时需提交采购产品该批次的检验报告、以及对服务人员的行为规范考评二部分组成。在操作过程中严格按有关规定执行。

---能查讯追溯打供方将产品交付的进货验收证据。

---针对公司交付顾客的验收证据可见以上所抽样的部分合同中关于产品交付给顾客现场后有顾客验证的审核证据。

----抽查 2024 年 8 月 19 日《留样记录表记录》早餐：馒头、花卷；中餐：粉蒸排骨；鱼香肉丝；肉沫；麻婆豆腐、韭菜、藕片；留样人：蒋春兰 2024.8.19。

----抽查 2024 年 7 月 17 日《留样记录表记录》早餐：馒头、包子、稀饭；中餐：粉蒸肉、木耳肉片、上海青、蜜汁南瓜；留样人：蒋春兰 2024.04.107。

----抽查 2024 年 9 月 27 日《留样记录表记录》早餐：馒头、包子、稀饭；中餐：粉蒸排骨；泡椒肉丝；红烧冬瓜、炆炒萝卜丝；留样人：蒋春兰 2024.9.27。



---抽查 2024 年 11 月 7 日《留样记录表记录》早餐：馒头、包子、稀饭；中餐：木耳肉丝、尖椒猪头肉、蜜汁南瓜、水白菜；留样人：蒋春兰 2024.11.7。

---抽查 2024 年 7 月 23 日《餐用具消毒记录》执行日期 2024.7.23；餐用具种类：餐盘、碗、筷子。餐用具数量：1400；消毒方式：消毒柜；消毒时间：2 小时；操作人员：朱庆芬。

---抽查 2024 年 9 月 26 日《餐用具消毒记录》执行日期 2024.7.23；餐用具种类：餐盘、碗、筷子。餐用具数量：1400；消毒方式：消毒柜；消毒时间：2 小时；操作人员：朱庆芬。

---抽查 2024 年 11 月 13 日《餐用具消毒记录》执行日期 2024.11.13；餐用具种类：餐盘、碗、筷子。餐用具数量：1400；消毒方式：消毒柜；消毒时间：2 小时；操作人员：朱庆芬。

---抽查 2024 年 9 月《防蝇、防鼠、防虫害情况记录表》日期：2024.9.1.-9.30；点检项目：通道是否畅通、储存区是否通风；储存区是否干燥；地面是否干净；库房是否定期打扫；库房里发现是否有漏雨；是否有专人负责卫生清洁，及时清除被杀灭的昆虫；产品是否有霉菌现象；防蝇设施是否安装并正常使用；防鼠设施是否安装并正常使用等，均能检查正常。检查审核人员齐全。

---抽查 2024 年 8 月 16 日《卫生与安全检查表》，检验项目：食品卫生；厨具餐具卫生管理；工作人员个人卫生、地面卫生等；检查结果优。每周不定期进行检查。

---抽查 2024 年 7 月 12 日《卫生与安全检查表》，检验项目：食品卫生；厨具餐具卫生管理；工作人员个人卫生、地面卫生等；检查结果优。每周不定期进行检查。

---抽查 2024 年 11 月 1 日《卫生与安全检查表》，检验项目：食品卫生；厨具餐具卫生管理；工作人员个人卫生、地面卫生等；检查结果优。每周不定期进行检查。

---抽查 2024 年 7 月 1 日《食堂水电气安全检查表》，检验项目：关闭水开关；关抽油烟机；关风扇；关灯；冰柜电源正常；消毒柜电源正常；冷藏柜电源正常；关闭天然气；锁闭库房；锁闭门窗等；离开时间：17:00；检查结果：勾伟。

---抽查 2024 年 8 月 21 日《食堂水电气安全检查表》，检验项目：关闭水开关；关抽油烟机；关风扇；关灯；冰柜电源正常；消毒柜电源正常；冷藏柜电源正常；关闭天然气；锁闭库房；锁闭门窗等；离开时间：17:00；检查结果：勾伟。

---抽查 2024 年 9 月 24 日《食堂水电气安全检查表》，检验项目：关闭水开关；关抽油烟机；关风扇；关灯；冰柜电源正常；消毒柜电源正常；冷藏柜电源正常；关闭天然气；锁闭库房；锁闭门窗等；离开时间：17:00；检查结果：勾伟。

--对服务人员的行为规范考核也已进行，查见服务人员服务质量考评表---《餐饮服务考核表》；

另抽见服务人员的考评记录，《餐饮服务考核表》；考核项目：清洁卫生；服务态度；工作效率；顾客满意

服从管理；配合意识；人际关系；餐具管理；考勤考绩；完成任务等并进行了评价，评价得分 97。

抽邹强、喻贵锋 对服务人员进行的考评记录，均达到了公司的要求，通过了考评；

--对顾客满意程度测量：餐饮部每年向顾客发送《顾客满意程度调查表》，调查顾客对公司产品、服务等方面的满意程度及建议。调查表的回收率要争取达到 100%以上，以便于进行统计分析。

根据组织提供的相关文件资料，数据分析深度，能提供实质性的支持性数据文件。查管理目标统计等记录，



公司至 2024 年 4 月-2024 年 10 月按季度对管理目标数据统计的结果分析完成情况等，均符合要求。

查《客户满意度调查表》，调查日期 2024.09.09；调查顾客数 1 名，反馈顾客数 1 名。

--抽查客户名称：国机集团重庆地质装备产业园；产品性能、质量、投诉处理、产品交付、售后服务等项目，顾客均表示满意，顾客满意度为 97 分；

--负责人讲：顾客满意除发放查表外还主要通过直接沟通、数据分析等形式获取。今年以来，无顾客质量投诉、等现象发生，销售情况和往年持平，达到管理层预期。

--售后沟通、回访：现场了解到销售部对该顾客的后续回访已进行，查见有回访证据，确认产品质量稳定，有无不合格情况，能保证客户正常使用。

在审核中对这些关键点进行了监测和评估，确保了管理体系的有效性和运行情况。

产品实现过程中的管理控制情况反映了产品销售服务过程的质量控制水平，通过对关键管理活动和管理体系的审核和监测，可以评估绩效并进行持续改进，以确保产品质量符合要求。

6、查看环境、职业健康安全运行情况：

编制《GML-CX-09 运行控制程序》等，策划合理，内容符合标准要求。通过管理制度对本部门环境职业健康安全进行控制，基本适用。

公司确定的重要环境因素为火灾、固废的排放、废气的排放；不可接受的风险为交通事故、火灾、触电、食物中毒。围绕公司重要环境因素和不可接受的风险，公司对环境安全运行情况控制情况如下：

查看运行情况：

1、资源能源消耗：查看餐厨区域宽敞明亮，通风较好。员工所用饮水机、洗菜用水清洗等。主要消耗的办公用品是纸张，废纸回收再利用。热食类食品制售用电蒸饭、燃气炒菜等，水电气的消耗，餐饮部均使用节能灯，做到人走灯灭；洗手间无滴水浪费现象。目前建立了相应和管理制度，要求部门人员提高节约意识。

2、火灾管理，主要包括：厨房等区域易燃材料、电路老化等。不定期组织消防应急演练等。定期对燃气报警控制系统进行校准，查 2024.04.15 公司组织了消防应急演练。每年对燃气报警控制系统进行校准，一般由客户校准后，公司监督要其合格报告。见上传附件。

3、固废管理：餐饮部设有垃圾桶，废纸有一专门的纸箱放置，收集多后卖给废品回收站。食品烧制过程产生固废的处理按要求放到指定地点，现场查看无混放现象等。生活垃圾由当地环卫部门处置。泔水采用第三方公司重庆渝鹰环卫服务有限公司进行合规处置。能出示第三方厨余垃圾处理资质许可。有效。每天中午就餐后的厨余垃圾，公司用绿色桶装好厨余垃圾，放置在客户指定区域后，第三方每天下午进行清理运输。公司有 4 个绿色厨余垃圾桶轮换使用。

4、触电伤害，主要包括：电路线路老化。查 2024.04.20 公司组织了触电应急演练。演练结果：所有员工都能掌握触电后急救基本知识，培训效果良好。



5、交通事故：1.执行安全相关规章制度。2.加强安全教育宣传。3、定期进行安全检查。杜绝疲劳驾驶等。餐饮部员工上下班要求遵守道路交通安全法规，不违章驾车，驾驶员要求遵守道路交通安全法规，不违章驾车，驾驶证和车辆定期年审，确保行车安全。

6、食物中毒：1 对员工进行食物中毒相关知识的培训；对采购食材严格检查，防止采购有农药残留物的食材 等控制措施。定期进行食物召回演练等控制措施。

7、废水：主要为办公、生活污水的排放：直接排入市政污水管网。

9、与员工签订劳动合同，维护员工合法权益。

10、环境安全运行检查：

提供《安全检查记录》，抽查 2024 年 9 月 26 日；2024 年 10 月 28 日；2024 年 11 月 20 日的《安全检查记录》，内容包括：检查日期；检查项目（岗位人员安全职责和能力、电器使用情况、是否发生安全事故、防火设施、电线电缆、安全防护设施）；检查结论（符合要求）；检查人：詹莎，内容完整，符合要求。

提供《环境检查表》，抽查 2024 年 9 月 26 日；2024 年 10 月 28 日；2024 年 11 月 20 日《环境检查表》，内容包括：检查日期；检查项目（电器是否断电、插座是否断电、人走灯灭、纸张使用、环境卫生、水、电、材料的使用、废弃物分类处理、废弃物分类存放）；检查人詹莎；内容完整，符合要求。

提供《消防器材检查记录》，抽查 2024 年 9 月 26 日；2024 年 10 月 28 日；2024 年 11 月 20 日《消防器材检查记录》记录，内容有：点检日期、点检项目（检查气压是否在正常范围内、检查是否在有效期内消防通道是否畅通）；点检人詹莎等，内容完整，符合要求。

抽查 2024 年 4-10 月《水电资源能源使用记录》公司每月用电、用水均进行了统计，抽查 7 月、9 月、10 月用水量均小于计划用水量。基本能做到节水节电；节能降耗。

抽查 2024 年度《固体废弃物分类处理清单》每月对餐厨采购的货物外包装产生的废纸、纸箱等废弃物处理均交由物业分类处理合理合规。

11、2024 年用于环境及职业健康安全资金投入情况：抽见质量环境职业健康安全体系财务资源投入情况：2024 年 4-10 月实际投入：管理体系导入费用、消防器材、人员培训、垃圾清运、应急物资等费用约 4****元左右；环境安全资金按照计划进行投入使用，公司财务对环境安全资金使用能得到保证，符合要求。

现场查看现场热食类食品制售区域贴有消防栓操作方法示意图、节约用电、节约用水、安全出口等警示标识。编制火灾应急预案，对员工开展了应急预案的培训。现场无安全隐患。

查看，手提式干粉灭火器、消防栓等应急救援器材，定期检查，维护保养良好，配备充分适宜，能够满足要求。环境和职业健康安全标识警示，包括：安全通道标识、禁止烟火、小心触电等警示标识。齐全、有效。

与负责人交流得知：公司管理层始终把安全工作放在首位，长期以来采取多种措施，致力于消除危险



源，降低职业健康风险。据了解，未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件。

查，餐饮制售现场张贴有“严禁吸烟”标识；

现场查看：办公场所未发现大功率电器使用。

消防控制：查见，整个办公场所配置要求放置灭火器材、消火栓等，同时灭火器在有效期内。每月现场进行环境安全、消防器材等检查，对灭火器、消火栓按月进行点检，符合要求。

13、定期给员工发放劳保用品。

仓库管理控制：因为及行业比较特殊，公司的原材料库实际是用冰箱、冰柜进行装原材料。原材料库 1 个、仓库只有 20 平方米左右，堆放了米面调料；配备了灭火器等，均有效。

能查见仓库有 2024 年 7 月至今《访客登记表》对访客人员、身份、手机号、访问原因，访问具体时间等均登记齐全，符合要求。抽见《相关方告知书》2024.04.10 对供应商进行了环境安全告知。

《卫生检查表》2024.10.11；对地面、通道、货物摆放、清洁用品、货物、照明设施、墙身、电器开关等进行了卫生检查。余某。

抽见《清洗消毒记录》2024 年 7-11 月；公司对原材料库进行了清洁消毒，仓库人员李某进行消毒签字确认。

仓库管理控制基本符合要求。

公司管理层始终把安全工作放在所有工作的首位，长期以来采取多种措施，致力于消除危险源，降低职业健康风险。据了解，从未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件。

近一年内未发生国家上级主管部门对产品质量抽查情况，经查阅该公司客户满意度调查表，客户反馈产品质量均满意。

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

企业编制了《年度内审计划》，对内部审核方案进行了有效策划，规定了审核准则、范围、频次和方法等。在2023年10月16-17日按照策划时间间隔实施了内审，覆盖了所有部门及所有条款。内审员经过了培训，内审员审核了与自己无关的区域。审核员编制了《内审检查表》并按要求实施了检查，填写了检查记录。内审开出的不符合项，已由责任部门确认后写出了原因分析，提出了纠正和纠正措施，并实施了纠正和整改，内审员及时进行了跟踪验证和关闭。审核组组长宣布了《内审报告》，报告了审核结果，对管理体系的符合性和运行有效性进行了评价，并得出结论意见。按照标准要求保留了内部审核有关信息。内部审核过程真实有效。企业编制了《管理评审计划》，规定了评审目的、时间、参加人员、评审内容、提交资料要求等，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性，并与组织的战略方向一致，并在2023年10月28日进行管理评审。最高管理者主持会议，各部门负责人参加了会议。管理评审输入考虑并覆盖了标准等要求。管理评审输出形成了《管理评审报告》，管理评审结论：管理体系具有持续的适宜性、充分性和有效性，



管理目标充分适宜有效，管理体系运行正常有效等。管理评审输出提出了改进决定和措施，包括改进的机会、管理体系 所需的变更、资源需求等。目前已经整改完成。保留了形成文件的信息，作为管理评审结果的证据，管理 评审过程真实有效。

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

公司自开展质量环境职业健康安全管理体系以来，各部门都能以管理体系要求为标准进行运行；在管理体系运行方面，通过内审，对管理体系运行的符合性和有效性进行监视和测量。检查发现的 1 个不符合之处，通过相关部门的及时确定并采取纠正措施，现已能按要求运行；通过管理评审，由各部门提出相应的持续改进项目，积极发现工作中的可改善项，及时提出纠正预防措施，更加有效的提高了工作效率，增强了风险的管理。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

利用管理方针、管理目标、审核结果、分析评价、纠正措施以及管理评审提高管理体系的有效性。内审中的不符合项，采取了纠正措施，并对纠正措施的实施情况进行了跟踪验证。对销售过程中发现的不合格品，已经按照要求进行了处置。管理评审中有纠正措施状况的输入。管理评审提出的纠正措施已经整改完毕并验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

近一年以来，没有发生质量环境职业健康安全事故、重大顾客投诉以及行政处罚等。

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：目前有办公区。办公区域租用的面积 100 平方米左右；公司租用的仓库面积 1000 平方米左右。公司配备了销售服务所需的主要设备有配备了销售服务所需的主要设备有电脑，打印机，传真机，电话座机，手机、1 个冻库、手动叉车、电动地牛、手动板车、制冷柜、塑料托盘（地拍）、制冷风扇、网络设施等等。可以满足产品销售所涉及场所的相关环境、职业健康安全管理活动的需要。

监视和测量资源：公司产品的销售，当产品规定要求的监视和测量时，应确认其满足预期用途的能力，销售部根据对产品与过程的监视和测量要求，进货一般以验证供方的产品及服务质量，供方提供的质量影响证明文件，检验、试验报告等进行。经核查，公司需国家检定机构进行检定（校准）的测量设备有台秤等。

特种设备：无。

环保设备设施：灭火器、消火栓、垃圾桶等。

基础设施设备等资源的配置满足公司产品销售需求。

2) 人员及能力、意识：

企业对影响质量环境职业健康安全工作人员的人员，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定。根据



任职要求，对各岗位人员进行了能力评定，评定结果均符合岗位任职要求。企业人员能够了解管理方针和管理目标内容，知晓他们对管理体系有效性应该做哪些贡献包括改进绩效的益处，以及不符合管理体系要求所产生的后果等。为确保相应人员具备应有的能力和意识所采取的措施充分有效。相关人员具备相应能力和意识。

3) 信息沟通:

企业通过会议、培训、相关文件的传阅等形式确保管理体系有效性，涉及管理体系运行过程及管理等多方面，通过沟通促进过程输出的实现，提高过程的有效性。促进公司内各职能和层次间的信息交流、增进理解和提高从事质量活动的有效性。通过多种渠道主动向顾客介绍产品，提供宣传资料及相关产品信息。企业对外交流，主要包括与市场监管局、环保局、劳动局等沟通环境职业健康安全情况，通过媒体了解环境职业健康安全要求。对顾客、供方、出入公司的相关方等通过发放 相关方告知书进行沟通。对相关方施加环境影响。

4) 文件化信息的管理:

企业编制了管理体系文件。体系文件结构主要包括：管理手册、程序文件、管理制度和记录等。其中管理方针和管理目标也形成文件并纳入管理手册中。体系文件覆盖了企业的管理体系范围，体现了对管理体系主要要素及其相关作用的表述，并将法律法规和标准的要求融入到体系文件中。文件的审批、发放、更改订控制有效。记录格式按照文件控制要求进行管理，记录收集、识别、存放、检索、保护、处置得到控制。现场确认，体系文件符合标准要求，体现了行业和企业特点，有一定的可操作性和指导意义。管理体系文件符合适宜和充分。文件审核提出的问题，通过审查核验证组织提交的文件，确认企业修改了《管理手册》等文件，审核组验证有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 资质范围内热食类食品制售

E: 资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

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，重庆格美莱实业发展有限公司的

☒质量管理体系 ☒环境管理体系 ☒职业健康安全管理体系:

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:明利红、胡帅



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。