

项目编号：1227-2022-F-2024

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：湖州桑基鱼塘食品有限公司

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）：——

报告日期：2024年12月2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
  - 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：任泽华

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	组长	审核员	2023-N1FSMS-4059498	CI-4
	---				

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	吴翔、王晨怡	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（**食品安全管理体系**）认证后，进行第二次监督审核  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：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为  单一体系审核  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：GB/T 27304-2008 食品安全管理体系 水产品加工企业要求；

d) 相关的法律法规：GB/T 27304-2008 食品安全管理体系 水产品加工企业要求、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、食品安全法实施条例、GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品、GB/T 25007-2010 速冻食品生产HACCP应用准则、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则；

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：SB/T 10379-2012 速冻调



制食品，19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品；

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12月02日 上午至2024年12月02日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11月16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）：

FSMS：位于浙江省湖州市南浔区和孚镇荻港村荻港渔庄内湖州桑基鱼塘食品有限公司生产车间的速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））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：浙江省湖州市南浔区和孚镇荻港村三官桥 95 号

办公地址：浙江省湖州市南浔区和孚镇荻港村荻港渔庄内

经营地址：浙江省湖州市南浔区和孚镇荻港村荻港渔庄内

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（1）项，涉及部门/条款：食品安全小组 F8.8.1

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：2025 年 1 月 2 日前提提交审核组长。

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 12 月 2 日前。

2) 下次审核时应重点关注：



产品及水质安全性验证、现场仓库标识管理、化学品管理、设备维保的规范管理、CCP点/OPRP点实施、内审及管理评审深入程度、确认验证深入程度、人员能力管理。

### 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、未发生重大顾客投诉等;
- 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持续运行;

## 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 标准运行和认证活动较为支持, 公司体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、“操作规程”等, 审核周期内未发生较大变化; 现场查核发现: 速冻调制食品(生制品(速冻调味水产制品))的生产现场管理及运行有基本按照体系文件要求的保持, 在原料采购验收、生产管理、冻品仓储管理、供方管理方面基本合理, 但现场审核发现对产品及水质安全性验证、现场仓库标识管理、化学品管理、设备维保的规范管理、CCP点/OPRP点实施、内审及管理评审深入程度、确认验证深入程度、人员能力管理等方面还有较大的提升空间, 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一般, 总体体系的成熟度一般。

### 2) 风险提示:

计量器具管理、现场仓库标识管理、化学品管理、臭氧消毒记录的规范管理、设备维保的规范管理、文件修改的规范管理、CCP点/OPRP点实施、内审及管理评审深入程度、确认验证深入程度、管理目标数据考核分析、人员能力管理方面可继续提高。

## 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

受审核方在食品安全管理手册第6.2条款进行了规定, 并提供了《各部门食品安全目标考核结果统计》。建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。抽查公司总食品安全目标实现情况的评价情况:

食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	目标实际完成 (2023.11-2024.11)
食品安全事故为 0	年度	每年统计因本公司责任造成的食品安全事故发生情况	各部门	0



产品出厂合格率达 月度 到 100%	生产的产品须经出厂检验合格后 方能出厂，未经检验和不合格产品 不准出厂	质技部	100%
顾客满意度≥90% 年度	顾客满意度调查结果分析	综合办	95%

管理目标按照策划已实现。但未提供目标完成情况的原始数据统计分析情况，现场作为改进建议项提出。

## 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)

### 一、组织内外部环境、相关方需求和期望、风险和机遇管理情况

公司在管理手册的 4.1 条款进行了规定，现场与总经理交流，其表示近一年以来审核范围覆盖产品的销售量情况一般，公司定期结合市场需求、经济环境、监管部门要求等分析外部环境，目前对公司来讲，产品销售的市场竞争尤为激烈，是需要公司持续关注点。对内部公司因销售小，人员配置还有所欠缺，生产操作人员年龄偏长，对体系要求及运用程度等还存在较大提升空间。整体上审核周期内公司未发生较大变化。

公司在食品安全管理手册 4.2 条款进行了规定，对顾客（消费者）、供应商、同行、雇员及其他为组织工作者、周边企业和居民、业务往来单位、第三方认证服务机构、政府机构（环保局、安监局、水务局、供电局、消防大队）、法律法规及监管机关等相关方的要求定期开展识别、分析及控制等工作。现场与总经理交流，目前相关方如市场监督管理部门，对产品的安全性关注度越来越高，严格落实“日检查、周管控、月调度”的要求；对于顾客，目前相对稳定，对产品无特殊的食品安全要求，但对产品质量，供货及时性等方面要求较为严格；上述要求在日常运行过程中进行控制，目前运行基本稳定。

现场交流小组组长其表示目前公司对风险的分析方法主要采用头脑风暴法，应对风险的措施类型主要为规避风险、为寻求机遇承担风险、消除风险源、改变风险的可能性和后果、分担风险、通过信息充分的决策而保留风险等。目前公司主要的风险在于原料鱼的采购，市场价格波动较大，在成本控制方面有一定的难度，应对措施：及时了解市场价格，合理沟通客户订单等，措施有效性：基本有效；在机遇方面目前公司更为关注市场的开拓，公司在本地有一定的知名度，对开拓市场有利，同时希望通过体系持续实施和保持，加强内部管理，提升内部人员的意识等方面，确保日后与大客户等合作垫底一定的基础。

变更管理：审核周期内未发生较大影响体系运行的变化控。

### 二、管理体系范围、管理体系及其过程、变更策划管理情况

现场确认：审核期间受审核方管理体系范围未发生变化，注册地址、经营地主未发生变化；组织架构包括组织结构变更、部门职责变更等未发生变化；体系文件未发生较大变化；不涉及多场所、临时场所；外包过程：虫害控制，按照采购管理进行控制。

### 三、资源（含人员、基础设备、监视和测量设备、工作环境、沟通、文件）管理情况

受审核方分为多个食品生产类别，生产车间位于浙江省湖州市南浔区和孚镇荻港村荻港渔庄内，认证范围内覆盖生产厂房 1 栋，占地面积约 5000 平方米，建筑面积约 1.2 万平方米（实际为 2 层楼高，分为 4 小层，1 层为生产车间，二层为办公区及化验室，三层目前暂未使用，4 层为常温仓库）。



资源配置/规模情况：生产车间位于厂房1层，划分为暂养池、粗加工车间、精加工（含滚揉/切片）车间、内包装（含金探）间、速冻库、外包间等，区域有基本划分；化验室面积约80平方米，目前仓储设施：配置有3个冷冻库、1个速冻库，1个常温库。基本满足速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））的生产的需要。

动力设施和辅助设施的状况：配电房（集团总部直接管理）；

认证范围覆盖的特种设备：电梯2部，特种设备电梯2部，载货电梯报告编号：DJ2023DTP01745，报告日期：2023-06-03，下次检测日期：2023-06，使用登记证编号：梯12浙EE02095(21)，报告有效，另一台电梯报告编号DJ2023DTP01744，下次检测日期：2023-06，有使用登记证【电梯维保单位：安川三菱电梯有限公司】。

审核期间，生产班次单班次生产。

审核周期内受审核方人数体系覆盖人数：40人，未发生明显变化受审核方自行建立的食品安全管理体系，暂不涉及外部专家。

现场观察速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））的生产过程管理，与流程图基本一致；审核期间厂区位置区、车间平面图、设备布局图、虫鼠害控制图等未发生变化，与上一年度基本一致。

现场观察速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））的生产场地的地面基本清洁，排水通畅，整体布局基本合理，基本配套设施齐全；更衣室基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手消毒设施基本齐全，车间内配置有臭氧消毒设施；员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了生产设备台账，涉及生产部的主要有提升机、滚揉锅+上料机、万能去磷机、自动包装机、金探仪等共计35种工器具，基本符合速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））的生产需要。

现场查见有《设备维护保养计划》、《设备维护、保养记录表》，生产部负责日常维护保养，抽查2024-5-28对提升机的维保，保养项目包括清除灰尘、加润滑油、检查各电器接头接触是否正常，保养结果：合格，保养人/验收人：杨根明；同时抽查2024-6-3、2024-07-12、2024-8-22等6次设备维护保养，控制基本合理。查设备检修记录，2024年6月14日，对黑色切片机进行了维修，维修内容：启动不了，交流接触器损坏，进行了更换，验收合格，验收人孙雪刚，时间2024年6月14日。控制基本合理。特种设备电梯2部，载货电梯报告编号：DJ2024FTDTB56361，报告日期：2024-07-02，使用登记证编号：梯12浙EE02095(21)，报告有效，另一台电梯报告编号DJ2024FTDTB56362，报告日期：2024-07-02，有使用登记证。电梯维保单位：安川三菱电梯有限公司，营业执照：913305037399028626，资质有效，提供有朱继忠、朱小飞的特种设备作业人员证书。维保信息体现二维码上，抽查载货电梯的维保记录，最近一次维保日期2024-11-15、每半个月维保一次。控制基本合理。

现场观察设备设施，如放血槽、去磷机、杀鱼流水线设备完好，运行基本顺畅，未见明显异常。

查对监视和测量设备的管理情况：抽查校准情况：电子秤（型号FA2204），校准报告编号：420022748，校准日期：2023年12月5日，有效期1年；具塞滴定管校准报告编号：420014071-001，校准日期：2022年11月07日，有效期3年；抽查称重显示器（型号E218W），校准报告编号：420022753，校准日期：2023年12月05日，复校周期12个月；抽查电子台秤（型号TCS-150），校准报告编号：420022754-001，校准日期：2023年12月05日；数字式温度计（型号11040），校准报告编号：420042950-001，校准日期：2023年12月05日，复校周期12个月；询问对计量器具均已安排送检，提供了委托单，委托时间2024.11.27，委托单号为9305644。提供3#冷库、速冻库温度显示装置的比对/校准的证据。上次整改基本有效。化验室现场情况：配置有碘化钾饱和溶液、硫代硫酸钠标准溶液（浓度0.1006mol/L）、石油醚、三氯甲烷等化学试剂，三氯甲烷双锁双锁存放。其余化学试剂存放在试剂柜中。

——查人员能力、意识管理：

查人员能力管理情况：现场与部门负责人沟通交流发现审核周期内部门负责人及岗位任职要求等未发生变化。公司对各岗位人员获得所需的能力所采取措施主要包括培训、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。审核期间各部门人员基本稳定。食品安全小组人员未发生变化。现阶段暂无招聘计划。部门定期开展了公司岗位人员能力评价工作，提供有《岗位人员能力评定记录》，抽查对生产部经理孙雪刚、质技部王晨怡、化验员顾芬芳的能力评价，评定



人：总经理，评价时间：2024-07-01。

查培训过程管理情况：提供有 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、设备设施管理、CCP 控制点、内审员、危害控制计划等方面的策划及实施培训，每次培训结束后通过现场提问/口试方式进行考核及评价。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。上述培训控制基本合理，经过交流获知整体人员能力还需要持续提升，下次审核持续关注。

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员培训合格后上岗，现场沟通内审员吴翔，基本熟悉内审流程，但是对内审的深入应用还需要加强。检验员能力主要通过盲测等方式进行验证，下次审核关注。检验人员具备一定的检验工作经验，定期参加公司组织的各项培训等来提升自身能力。

公司对用电的管理由总部统一调配。

与产品生产加工直接接触人员每年进行 1 次体检：抽查健康证：生产部-吴根娣（编号：8206012024004653），有效期至 2025-03-01；生产部-吴月英（编号：8206012024004654），有效期至 2025-03-01；生产部孙雪刚、质检员顾芬芳、食安小组组长吴翔的健康证，均在有效期内。基本符合标准要求。

受审核方主要通过培训、参加外部组织的研讨会、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。

——沟通管理情况：

公司在管理手册中策划了沟通方式、沟通内容、沟通权限等，审核周期内未发生变化，现场交流或者公司与内外部沟通的方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、通知、电话（内外线）、网络、信箱等。现场部门负责人表示近一年以来公司内部未出现因沟通不良导致的问题。如 2024 年 11 月 25 日沟通迎接外审准备工作，各部门按照会议沟通要求进行落实 2024-10-22 沟通内容：速冻食品抽样，沟通对象：宁波市产品质量监督检验研究院，沟通方法：现场，责任部门：食品安全小组，回应情况：无。

——文件管理情况：

现场与部门负责人吴翔交流获知，审核周期内公司各部门基本按照初次导入的体系文件策划要求开展运行工作，策划形成的文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、“作业文件以及所要求的记录。除管理手册因外包发生修改之外，其余未发生较大变化。审核周期内通过内审等方式对文件适用性在日常运行过程中进行了评审，目前无重大修改。

查外来文件管理情况：提供了“适用的法律法规清单”，包括食品安全法、产品标准、生产加工卫生规范等法律法规，抽查食品安全法、GB/T 27304-2008 食品安全管理体系 水产品加工企业要求、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 20941-2016 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范，在有效期内，已经收集了最新的 GB5749-2022，GB2760-2024 等文件。

查记录管理情况：公司按照策划的《记录控制程序》要求，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，现场查核发现记录有基本的编号、有相关信息的记录、记录基本清晰，按照部门、记录类别进行装订管理，管理基本清楚，可查询，控制基本合理。

#### 四、安全产品实现的策划、前提方案的策划及危害控制计划的策划管理

受审核方按照体系文件的要求，策划并实施了《危害控制计划》、《前提方案》、作业文件等过程准则，各部门按照准则实施。

前提方案编制依据：编制依据：GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范。内容包括采购管理、厂房与基础设施布局、清洗消毒、虫害控制、设备管理等内容。审核周期内前提方案的策划基本合理，未发生变化。

查危害控制计划的策划情况，抽查食品安全小组组成情况，包含了办公室、生产部、质技部等岗位人员，审核周期内小组成员、职责及权限未发生变化。

现场与食品安全小组组长交流，目前公司运行基本稳定，涉及的原辅材料、工艺过程、成品安全特性等方



面，在近一年以来未发生明显异常变化，基本按照原策划要求开展生产。——速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））的生产工艺流程：

水产品验收→宰杀放血→去磷→开背→去内脏→切片→滚揉调理→内包装→金属探测→速冻→包装入库→储存→发货运输

审核期间现场核实上述工艺流程及资源配置基本未发生明显变化。

危害分析主要依据生产工作经验、法律法规要求等开展，对所有过程进行了分析及评价，原有确定的 OPRP 点/CCP 点没有变化，具体如下：

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控	记录
原料（水产）验收 OPRP1-1	重金属或药物残留超标，如：铅（以 Pb 计） $\leq 1.0$ mg/kg；砷（以 As 计） $\leq 0.5$ mg/kg，多氯联苯 $\leq 0.5$ mg/kg	每批原料来自评价合格的供应商，原料鱼或成品年度检验符合要求	供方管理人员每年肉眼观察证明文件； 检验人员每批肉眼观察原料来自合格供方	《合格供方清单》、 《原料验收记录》
包装材料验收 OPRP1-2	易溶出的化学污染物： 甲苯二胺 $\leq 0.004$ mg/L， 蒸发残渣 $\leq 30$ mg/L， 高锰酸钾消耗量(水) $\leq 10$ mg/L， 重金属（以 Pb 计） $\leq 1$ mg/L，	每批包材来自评价合格的供应商，有检验检疫部门出具的包装性能结果单	供方管理人员每年肉眼观察证明文件； 检验人员每批肉眼观察原料来自合格供方	《合格供方清单》、 《包装材料验收记录》
滚揉 OPRP2	限量添加剂使用超标，添加剂使用符合 GB2760 要求	严格按照配料表要求使用配料	配料员/管理员每批人工检查配料记录	《配料记录》
金属探测 CCP1	异物： 铁： $\Phi 1.0$ mm	所有产品均通过金属探测器（含有 $>1.0$ mm 金属异物不得通过）	生产人员每天、操作开始时；每 2 小时一次检查金属探测器存在且可操作	《金探记录》
速冻 CCP2	微生物： 致病菌超标	冷冻库温度 $\leq -30^{\circ}\text{C}$ 冷冻时间 $\geq 240$ min	操作工每批监控温度、及时间	《速冻库温度记录》

上述策划基本符合实际情况。

## 五、外部提供的过程、产品及服务的控制（含 OPRP1-2 包装材料验收、OPRP1-1 原料（水产验收））管理情况：

综合办负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方名录；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性等负责。

提供《合格供方名单》，主要有 13 家，包括黑鱼、鲈鱼、真空袋、外纸箱、虫害消杀服务方等，基本覆盖了认证范围的产品类别。每年组织 1 次供方评价，提供有《供方评定记录表》，评价内容包括企业合法性、企业信誉、供货能力、产品质量保证能力、产品质量稳定性、退货处理等项目，评价部门：质技部、综合办、生产部，总经理最终确认等，评价时间为 2024 年 7 月 18 日，控制基本合理。

现场抽查桂鱼、鲈鱼的供方德清联兴水产养殖专业合作社，复合保水剂、异 VC 钠、肉质改良剂 B 的供方河南省所以化工有限公司，食品真空袋（尼龙）的供方石家庄喜龙包装有限公司，上述供方评定，控制方式基本相同，同意列入合格供方管理。控制基本合理。农副产品：黑鱼在审核周期内没有采购，主要使用的原有存货（冻鱼柳）。农副产品：桂鱼、鲈鱼的供方德清联兴水产养殖专业合作社，营业执照编号：93330521MA2D117X5A，资质有效；最主要通过公司内部自行检测药残指标。

复合保水剂、异 VC 钠、肉质改良剂 B 的供方河南省所以化工有限公司，营业执照编号：91410103689701236R，资质有效；产品安全性验证报告，抽查复配水分保持剂的检测报告，报告编号：SK-F2024-02026（由河南尚科计量检测服务有限公司 2024 年 2 月 23 日出具）。D-异抗坏血酸钠的检测报告，报告编号：赣饶质检 JSPW004-2024，报告日期：2024-01-11，检测项目包括：总砷、铅、感官要求等



指标, 检测单位: 上饶市检验检测认证院产品质量检测分院。

同时抽查食品真空袋(尼龙)的报告编号: GH202401087, 检测项目包括: 感官、甲苯二胺、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属、邻苯二甲酸酯等指标, 报告日期: 2024-04-10, 报告有效, 符合 OPRP1-2 的要求, 供方(石家庄喜龙包装有限公司, 资质有效)。

去腥剂(紫苏汁)的供方浙江世紫生物科技有限公司, 营业执照编号: 91330881667123332M, 食品生产许可证编号: SC10333088101116; 资质有效; 抽查产品的安全性验证报告: 检测报告单, 报告编号: TCQ24012713, 产品名称: 紫苏汁, 检测单位: 杭州海关技术中心, 项目名称: 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅等指标; 检验结果: 合格, 报告日期: 2024-06-07。

洗消用品、劳保用品按需购买, 一般本地超市采购。

采购管理情况: 综合办通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通, 供方送货到公司, 质技部负责验收。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。

采购管理基本符合标准要求。

## 六、前提方案、危害控制计划(含OPRP/CCP)实施管理情况

空气和水的管理: 生产加工用水为城市管网用水, 公司每年委托外部进行检测; 速冻调制食品(生制品(速冻调味水产制品))的生产加工对空气无特殊要求。

现场生产设备设施: 设备摆放整齐, 台面基本整洁, 工器具主要使用不锈钢材质, 每天工作结束进行清洁, 环境基本干净整洁。组织为保证环境安全, 采用臭氧消毒, 定期自动开启, 一般在下班后开启 30 分钟, 但未规范保留记录, 现场沟通。

虫害消杀: 委托湖州聚缘环境工程有限公司控制及管理; 提供了服务合同, 服务期限: 2024 年 3 月 31 日至 2025 年 3 月 31 日, 其中 5-10 月每月 4 次, 11 月-4 月每月 1 次; 资质情况: 营业执照编号 91330501MA28C38Y0F, 浙江省病媒生物预防控制服务单位备案表, 备案号: 浙卫媒备字(2019)第 330502007 号, 农药登记证 WP20210411D 等资质, 在有效期内。提供了《有害生物控制技术报告单》, 抽查 2023-12-15/2024-10-30/2024-08-7 等 9 个批次的消杀情况, 记录了消杀作业区域、使用药品名称、使用量及作业方式等内容, 控制基本合理。另外, 提供了每月的虫害趋势分析报告, 管理基本有效。

有毒有害物管理: 现场观察到化学品主要是 75%酒精、洗手液, 少量。化验室涉及的有毒有害品上锁、专柜, 与监管部门联网管理。

包装材料: 主要为食品级内包装塑料膜/袋, 现场观察包装袋在设备上存放, 产品品项较少, 根据需要领用上机调试后使用。审核期间现场还未进行包装过程。现场观察包装设备完好。

人员卫生管理: 体现在《每日卫生检查记录表》中, 检查项目包括工人的工作服清洁完好、工人的手以及设备/工器具在接触不卫生物品后的清洗消毒、员工健康方面内容, 抽查控制情况基本合理。

原料出入库管理: 通过金蝶软件进行系统管理, 提供有《原辅料出入库记录》、《食品添加剂出入库记录》, 抽查 2024-04-15 出库的去腥剂 4kg, 生产批号 2023-05-23, 记录了用途。领用人、仓管员等信息; 同时抽查 2024-05-20 出库的 JYD-001 鱼片盒, 数量 3000 个, 记录了结存数、领用人、仓管员等信息, 控制基本合理。原辅料验收管控情况见 8.8 条款审核记录。

现场查核仓储管理情况: 4 层为常温品存放库, 主要为调味料、内包材等, 分区摆放, 未见过期产品; 食品添加剂专柜存放, 配置有上锁管理设置, 现场观察食品添加剂库房存放有食用盐、植物油等产品, 现场建议规范分区管理, 冷冻库(3 个, 目前现场审核期间 2 个冷冻库暂未使用,) 现场显示温度 3# -18℃, 4#库存放产品为公司总部产品, 建议做标识区分管理; 同时查见《冷库运行检查记录》, 3#冷库温度, 2024-11-23 温度为-17.9℃。检查人: 孙雪刚, 同时抽查 2023-12-22/2024-07-30/2024-10-06 等 15 个批次的温度控制, 控制基本合理。

审核期间 2024 年 12 月 2 日现场期间, 现场正在宰杀桂鱼, 暂养池中还存有少量桂鱼, 按照流水线作业, 桂鱼通过提升机、宰杀、放血、清洗、去磷、开肚去内脏工序, 现场宰杀、开肚去内脏工序为人工操作过程, 现场观察人员吴\*\*, 宰杀桂鱼操作较为熟练, 鱼开肚操作人员杨\*\*、王\*\*, 操作基本熟练, 熟悉



操作岗位要求，穿戴有工服、工帽、鞋靴等。

返工产品等不涉及。

厂区及车间等卫生管理：主要体现在《每日卫生检查记录表》中。

废弃物处理管理：主要是加工过程中的鱼废弃边角料等做饲料销售处理，现场查见：2024-05-27 出售的废弃鱼制品废料，12.66 吨。有签收人签字。同时于 2023-11-06 销售 4.06 吨。有收据及废品出售审批清单。

产品销售管理：提供有《产品出库记录》，抽查 2024-07-23 出库的黑鱼片，生产日期：2024-1-7，发货数量 19 包\*250g，安全状况：√，购货者：湖州获港徐缘生态旅游开发有限公司；发货人：姚\*\*，对应销售出库单，送货车辆为公司自有车辆配送，目前客户现场收货时候要求，温度在 0℃ 以下即可。现场交流销售送货产品未发生异常情况，现场建议关注产品出库温度的监控、运输过程温度管控等情况，确保产品符合食品安全要求。同时抽查 2024-08-31、2024-12-01/2024-11-4 等 20 个批次的销售出库控制基本相同。公司内部产品周转及搬运主要通过小推车或人工进行。

现场观察滚揉设备运行完好，审核期间现场正在粗加工过程，还未进行滚揉工序。抽查 2024-04-19 生产加工的免浆黑鱼片，添加食品添加剂包括复配保水剂、异 VC 钠，不限量添加剂，与配料表要求一致；

同时抽查 2024-04-06 生产的青鱼块、2024-08-30 腌制开胃海鲈鱼、2024-10-26 海鲈鱼、2023-12-30 黑鱼片等 20 个批次的配料记录，控制方式基本相同，基本符合 OPRP2 的要求。

查 CCP1 金探过程控制情况：现场查看金探设备运行完好，按照 CL 值的测试块进行测试，灵敏度正常。抽查《金属探测记录表》，抽查 2023-12-19，产品名称：鲈鱼片，记录了校准时间：13:55，产品生产开始时间：13:50，结束时间 15:10，符合 CL 值要求的每 2 小时测试 1 次的要求，同时抽查 2024-4-1 对黑鱼片产品的金探测试，测试起始时间 8:30-13:30，其中 10:30 进行一次校准，11:30 进行一次校准，符合 CCP 点控制要求，上次整改有效。

查 CCP2 速冻过程控制，现场审核期间还未进行到此工序，观察速冻库基本完好。查见《速冻库温度记录（CCP 点）》：

抽查 2023-12-30，速冻产品：免浆黑鱼片，速冻起止时间：15:35-19:35，库温-35℃，产品中心温度-18.2℃，检查人：孙雪刚；同时抽查 2024-01-76 青鱼块、2024-04-19 免浆鲈鱼片 2024-07-17 等共 20 个批次速冻过程控制，控制方式基本相同，未见异常。

OPRP2/CCP1/CCP2 实施控制基本合理。

## 七、可追溯性、撤回召回、应急准备和影响的管理情况

公司于 2024-06-11 开展了撤回/召及可追溯性演练，模拟演练：2023-12-30 批次的免浆黑鱼片感官异常有异味（模拟），提供了《模拟召回及事故处理演练总结》、《模拟召回及事故处理演练记录》等证据，抽查发现基本具备召回/撤回及可追溯的思路，但是未提供追溯的原始凭证等，明确了演练结论，但未对演练预案进行评审，现场作为改进建议项提出。

现场查核组织提供了 2024 年 6 月 15 日开展的火灾应急演练证据，包括消防演练签到表、2024 年消防演习几乎、消防演习总结；演练结果：经过消防演习，公司指定的演练计划具有较强的可操作性和适宜性，基本上达到了防火演练的目的。审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

## 八、食品安全管理体系确认、验证（含 OPRP、CCP）管理



受审核方主要提供速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））的生产，策划编制了《产品放行控制程序》、《危害控制计划》、《前提方案》、成品执行 SB/T10379 标准文件执行，在验收标准上，原辅材料验收主要已感官检验为主，对于原料鱼通过快检方式进行验证，确保来自合格供方为主，审核周期内上述要求/内容没有发生修改。涉及原料（水产）验收 OPRP1-1；包装材料验收 OPRP1-2；的实施管理情况。

提供《原辅材料进货查验记录》，

现场抽查 2024.6.9 进货验收的复合保水剂（批次为 20240524），生产厂家郑州多智多食品有限公司（属于经销的供方郑州市所以化工有限公司），进货日期 2024.6.9，验证情况（生产许可证、营业执照、检测报告、感官）均为“√”、记录人：王\*\*

现场抽查 2024-07-20 进货验收的真空包装袋，供方：石家庄喜龙包装有限公司（在合格供方名单中），进货日期：2024-06-10，验证情况（生产许可证、营业执照、检测报告、感官）、并提供有包装袋出厂检验记录人：王\*\*；

抽查 2024 年 10 月 23 日进货的海鲈鱼验收记录，显示进行了孔雀石绿检测，结果为 T/C1.051，合格，检验员为顾 XX，检测时间为 10 月 25 日。

同时抽查 2024-10-15 验收的 JYD-001 鱼片盒、2024-01-20 进货的青鱼；2024-03-13 进货的黑鱼、2024.11.8 进货的桂鱼；2024-04-13 进货的异 VC 钠的进货验收控制，控制方式基本相同。

查过程检验控制情况：生产过程检验由生产部班组长进行现场动态检验。

查成品出厂检验控制情况：《出厂检验报告》、《检验原始记录》

抽查 2024-1-2 出厂检验，产品：黑鱼片，数量：1418 包，生产日期/批号：2023-12-31。检验依据：GB/T130799，检验项目：感官（具有产品应有的色泽、滋气味、组织形态、杂质），实测均符合、净含量：253g（规格：250g/包）、过氧化值≤0.25，实测值：0.056，综合判定：合格。检验员：顾\*\*，审核：顾\*\*，日期：2024-01-2。同时抽查 2024-04-19 批号的青鱼块、2024-07-23 批号的黑鱼片、2024-05-12 批号的青鱼块、2024-04-27 批号的青鱼块、2024-10-12 批号的黑鱼柳等 15 个批次产品的出厂检验，控制方式基本合理。

查产品留样管理情况：提供有产品留样记录，抽查 2023-12-30 黑鱼片产品，留样 2 盒，留样人：姚\*\*，同时抽查 2024-02-26 留样黑鱼片、2024-4-18 留样青鱼块等共 10 个批次的留样记录，控制基本合理。现场观察留样柜温度为-29.2℃。

产品放行（包括危害控制计划的实施）控制基本充分。

生产加工过程涉及用水，为自来水，未提供外检报告，开具不符合要求整改。

制定了《食品安全管理体系确认验证程序》，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：

——《危害控制计划确认记录》，时间：2024 年 09 月 25 日，确认人：吴翔、孙雪刚、徐建龙、王晨怡等，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。

对于成品产品的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。现场抽查产品名称：海鲈鱼，报告编号：2024-F-6938，检测单位：上海必诺检测技术服务有限公司，报告日期：2024-08-01，检测项目包括：感官、净含量、过氧化值、铅、镉、甲基汞、无机砷、多氯联苯等指标共 9 项，检测相符合合格 SB/T10379 标准的要求。报告有效。

危害控制计划验证、PRP 验证记录；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。一般产品安全性验证每半年进行 1 次；确认验证、内审管评每年 1 次，上述策划要求审核周期内未发生变化。

——生产加工过程涉及用水，为自来水，提供了供水公司的水质报告，但未提供生产用水的外检报告，开具不符合要求整改；

——速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））检验报告，见 F8.5.3 条款审核记录；

——查《PRP 现场验证记录》，验证人员：孙雪刚、吴翔、王晨怡、徐建龙，验证日期：2024.10.27，结论：PRP 的实施达到了预期效果。

——查《危害控制计划验证记录》，验证人员：孙雪刚、吴翔、王晨怡、徐建龙，验证日期：2024.10.15，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

提供了 2024 年 11 月 3 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审外审、体系文件方面的验证等项内容，较为全面，结论为：公司建立的食品安全管理体系的要



求，整体运行持续适宜、充分、有效。

#### 九、前提方案（PRP）和危害控制计划的信息的更新

受审核方在审核周期内按照策划并形成的《危害控制计划》、《前提方案》、制度文件等内容开展产品生产工作，现场交流小组组长，审核周期内未发生前提方案、危害控制计划的更新情况。

#### 十、监视测量分析和评价管理、体系更新

受审核方在管理手册 9.1.1 条款对需要进行监视和测量的食品安全绩效进行了规定，现场交流审核周期内对上述监视、测量、分析和评价方面的策划要求暂未发生变化。

对原料采购的监视和测量方法：采购自合格供方，每批次进厂验收进行控制，审核期间采购未发生原料不合格情况。

对于速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品）的生产过程控制，按照策划的危害控制计划、前提方案、作业指导书等对生产过程进行控制，确保 OPRP/CCP 点有效实施，审核期间未发生偏离情况，控制基本稳定。

审核期间湖州市市场监督管理局来公司进行过监督检查，未直接抽查速冻调味水产品，未发生监督处罚情况。

在浙食链系统中食品安全责任主体板块定期开展“日检查、周管控、月调度”工作，审核期间，暂未发生明显异常。

审核期间暂未发生体系的重大更新。

### 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

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。提供《2024 年度内审计划》、《内审日程计划表》，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 11 月 1-2 日；审核组组长：吴翔；组员：孙雪刚；参加了内审员培训，现场询问内审员：吴翔，对内审流程基本可以表述，但对内审的深入理解及运行，还需要不断提升。

查《审核实施计划》，基本覆盖了 ISO22000:2018 标准要求的条款，有首末次会议签到表。查《内审检查表》：抽生产部内审实施情况，按照内审日程表策划的开展了内部审查，基本按照策划内容开展检查 F8.3 条款涉及内容有效性需要后期关注，同时抽查综合办-供销部审核记录，控制方式基本相同，现场抽查发现小组组长对本部门进行了检查，询问获知公司总体人员能力偏弱，在策划时考虑不够周全，查核时也是本着公平公正的原则开展了内审工作。现场作为改进建议项提出，下次审核持续关注。内部审核记录填写基本规范、清晰。

查《不符合项报告》：共计 2 项；涉及部门：质技部，涉及条款 F8.7 条款；生产部，涉及条款为 F8.3；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。查审核结论：公司的食品安全管理体系运行正常，基本符合 ISO22000:2018 标准要求。内审工具的深入应用以及充分性方面需要持续关注。

公司在《食品安全管理手册》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，基本符合要求。本次管理评审日期：2024 年 11 月 6 日，在管理评审报告中明确了去年管理评审输出内容已完成。

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 11 月 6 日进行管理评审，批准：徐建龙，日期：2024 年 10 月 25 日编制。管理评审会议于 2024 年 11 月 6 日在公司召开，会议由徐建龙（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：各部门负责人，有参会人员签到表。

查各部门体系运行总结，包括食品安全方针、目标的适应性评审、人员能力、速冻调味水产制品生产加工过程控制、内部审核结果，供方管理情况，体系文件管理、法律法规标准要求等；各部门结合职责开展了体系运行报告工作，基本合理，但是深入程度需要加强，现场沟通。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果内容等，在评审综述中对内外部审核结果、纠正预防措施等情况进行了评价，评价思路基本合理，但是有效性方面需要持续提高。



查《改进项及改进计划》：加强对各部门食品安全管理体系体系要求的培训，提高管理水平，于 2024-11-8 开展了培训，改进基本合理。有效性需要持续关注。

管评结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的，方针是适宜的。

现场与食品安全小组组长交流，其对管理评审的流程基本知晓，但是管评、内审、确认验证等工作应用方面还处于初级阶段，后期也会随着体系持续运行，不断提升和改进。

#### 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：

现场与部门负责人交流，审核期间订单量基本稳定，客户群体也未发生较大变化，在速冻调制品生产过程中未发生重大的不合格情况，未采取纠正和纠正措施情况，审核周期内未发生重大食品安全事故、也未发生重大顾客投诉，销售给客户的产品未发生不合格情况，未发生撤回召回情况。

受审核方上一年度外审开具的整改项进行了分析，并按照纠正及纠正措施实施。现场审核期间验证，提供了上述整改证据，基本有效。

##### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方针对上一年度外审的整改项、本年度的内审、管评均采取了相应的纠正/纠正措施，现场审核期间抽查控制方式基本合理。

##### 3) 投诉的接受和处理情况：

审核期间暂未发生重大的投诉情况。

### 三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：——无
- 2) 组织机构：——无
- 3) 管理体系：——无
- 4) 资源配置：——无
- 5) 产品及其主要过程：——无
- 6) 法律法规及产品、检验标准：——无
- 7) 外部环境：——未发生较大变化
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：——无
- 9) 联系方式：——无

### 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合整改基本有效。

### 五、认证证书及标志的使用



主要是用于与客户合作使用，暂未发生违规使用情况。

## 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，湖州桑基鱼塘食品有限公司的

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](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。