

项目编号：10036-2024-FH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：北京志军餐饮有限责任公司

审核体系：质量管理体系（QMS）50430（EC）

环境管理体系（EMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他

审核组长（签字）：柯林平

审核组员（签字）：李楠

报告日期：2025年01月12日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

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：柯林平

组员：李楠



受审核方名称：北京志军餐饮有限公司

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	柯林平	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-4050340 2024-N1HACCP-4050340	F:E H:E
2	李楠	组员	F:审核员 H:实习审核员	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	夏红林、王茜、刘发友	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（**食品安全管理体系, 危害分析与关键控制点体系**）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：

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：ISC-ZY-E-1《食品安全管理体系 餐饮业专项技术规范》

d) 相关的法律法规：产品质量法、食品安全法、计量法、标准化法、消费者权益保护法、国市监 2018 年第 12 号文《餐饮服务食品安全操作规范》2018 年修订，10 月 01 日实施等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

1、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；

2、GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；



- 3、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》；
 - 4、GB/T 33497-2023《餐饮企业质量管理规范》；
 - 5、GB/T 39002-2020《餐饮分餐制服务指南》；
 - 6、SB/T 10426-2007《餐饮企业经营规范》；
 - 7、GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》。
- 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：2025年01月11日 上午至2025年01月12日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年7月20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）：

审核范围与审核计划一致。

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：北京市丰台区槐房西路316号院二号楼二层2016室至三层3018室

办公地址：北京市丰台区槐房西路316号院二号楼二层2016室至三层3018室

经营地址：北京市丰台区槐房西路316号院二号楼二层2016室至三层3018室

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2025年01月09日-2025年01月10日上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：

对生产工艺过程的控制情况和HACCP计划、GMP、SSOP、PRP、OPRP的监控情况；对原料食材采购验证、熟食制售配送的温度控制、防止交叉污染控制、计量设备的检定情况；应急准备和响应、产品撤回及人员管理。

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。

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：餐饮部（标识管理）FSMS8.3/HACCP3.7条款；综合办公室（人员能力）FSMS7.2/HACCP3.2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：2025年02月10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 12 月 31 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、前提方案/操作性前提方案/HACCP 计划/危害控制计划的实施情况;

内审、管理评审实施的有效性; 成文信息的管理; 餐饮热食制售及配送、仓库管理等。

3) 本次审核发现的正面信息:

受审核方依据 ISO22000:2018 食品安全管理体系标准及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

体系建立以来没有发生食品安全事故、也未发生重大顾客投诉情况。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO 22000:2018 食品安全管理体系和 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合集体用餐配送 (热食类食品制售) 加工过程, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO 22000:2018 食品安全管理体系、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件, 通过公司组织的培训来提升理解, 同时部门职责划分及实际工作运行, 基本可以运用, 能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用, 但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对库房、产品标识管理、追溯管理尚需提升。公司自我完善机制基本建立, 解决问题的机制在体系运行过程应用较好, 总体体系的成熟度尚可。

公司总经理及食品安全组长, 均在餐饮行业从事食品安全管理工作多年, 有较强的食品安全意识, 能带领团队较好履行食品安全职责, 公司以经营企业团膳、机关食堂承包、托管及营养配餐为主业并为星级酒店、社会餐饮、各式会所提供人才派送和托管服务为一体的综合性餐饮管理公司。公司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较好, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

供方管理、产品验收、OPRP 监控 (农残检测)、配送过程。

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:

公司成立于 2014 年 10 月 14 日, 法定代表人为钟皓英, 注册资本为 2500 万元人民币, 统一社会信用代码为 91110106318026358R, 企业位于北京市丰台区槐房西路 316 号院二号楼二层 2016 室至三层 3018 室。注册地址: 北京市丰台区槐房西路 316 号院二号楼二层 2016 室至三层 3018 室。

体系实施时间: 2024 年 07 月 20 日。

2) 法律地位证明文件有:

《营业执照》: 经营范围: 许可项目: 餐饮服务; 食品销售; 道路货物运输(不含危险货物)。(依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动, 具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准) 一般项目: 餐饮管理。(除依法须经批准的项目外, 凭营业执照依法自主开展经营活动)(不得从事国家和本市产业政策禁止和限制类项目的经营活动。)

《食品经营许可证许可证》编号: JY21106053210766, 有效期至 2026 年 12 月 02 日; 因企业负责人经营范围增加于 2024 年 8 月 8 日更换新食品经营许可证。

主体业态: 餐饮服务经营者(集体用餐配送)

经营项目: 热食类食品制售; 餐饮服务管理。

营业执照与食品经营许可证均在有效期内, 提供的扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 19 人。公司设置了餐饮部(热食制售、配送)、综合办公室, 总经理任命了食品安全/HACCP 小组长, 食品安全/HACCP 人员覆盖了采购管理、热食制售、设备管理、品控管理、仓库管理等, 能较好履行其食品安全相应的职责。

倒班/轮班情况(若有, 需注明具体班次信息):

工作和生产方式: 上班时间: 办公室 7:00-18:00, 无倒班。

餐饮部: 早餐、午餐和晚餐热食制售及配送: 4:00-18:00(含休息时间), 如遇订单量大时, 延长工作时间至订单需求。

4) 范围内产品/服务及流程:

米饭工艺: 大米验收→暂存→清洗→熟制(米饭)→分装→保温配送→售餐

面食工艺: 原辅料验收→暂存→配料、和面→发酵→成型→熟制(煎制、蒸制)→包装→保温配送→售餐

菜品工艺: 蔬菜、肉、辅料接收→储存→前处理→切配→加工→熟制(烧制、炒制等)→分装→泡沫箱装车→保温配送→客户食堂售餐

餐具清洗消毒: 餐具→回收→清洗→消毒→存放

制定的 HACCP 计划中危害控制计划识别的 CCP 点(无), OPRP 6 个, 分别是: 原料验收、储存、食材预处理、烹调、餐具消毒、配送。



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

1) 企业情况及范围:

北京志军餐饮有限责任公司，以经营企业团膳、机关食堂承包、托管及营养配餐为主业并为星级酒店、社会餐饮、各式会所提供人才派送和托管服务为一体的综合性餐饮管理公司。

公司成立于 2014-10-14，法定代表人为钟皓英，注册资本为 2500 万元人民币，统一社会信用代码为 91110106318026358R，企业位于北京市丰台区槐房西路 316 号院二号楼二层 2016 室至三层 3018 室。

营业执照经营范围：许可项目：餐饮服务；食品销售；（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：餐饮管理。

《食品经营许可证》许可证编号：JY21106053210766，有效期至 2026 年 12 月 02 日。

食品安全小组识别了食品安全管理体系体系所需的过程，覆盖了采购验证、仓储、热食加工、人资管理、配送与销售等所有的方面，基本合理。

经识别外包过程为：餐厨垃圾处理、油烟机清洗、虫鼠害消杀、监视测量设备委外检测、产品委外检测、公司场地租赁等。

2) 管理者承诺及岗位职责:

公司总经理为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的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等，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、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。

通过询问和交谈了解到，公司总经理及各主要负责人员均在餐饮加工和销售行业工作多年，管理经验丰富，有一定的食品安全管理体系知识、食品安全意识和质量意识较强，有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一系列活动来证实已达到在建立和实施的食品安全管理体系所做出的承诺。

总经理为确保实现公司策划的食品安全管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分配，在《食品安全管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：管理层、食品安全小组、餐饮部、综合办公室、确定了各岗位人员的职责和权限，明确了绩



效考核的要求。

总经理黄总任命副总夏红林为食品安全小组组长，其职责与权限在《管理手册》中明确规定了食品安全小组长的职责和权限。

3) 方针、目标

公司于2024年7月20日布了经总经理批准的管理方针：

食品安全方针 及 HACCP 方针：“科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意”。

管理方针包含在管理手册中。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。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。

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《2024年度各部门目标指标完成情况检查表》，对各部门目标完成情况实施了考核评价：

公司总目标	部门	食品安全目标分解	实现情况	考核结果评价
食品安全质量事故为零	综合办公室	文件保存完好，无损耗，发放及时率100%；岗位培训有效率99%以上。	文件保存完好，无损耗，均按照要求及时发放；自体系运行至今共培训4次，经过考核培训合格率达到100%，岗位培训有效率为100%。	合格
	食品安全小组	内外部沟通有效率90%以上；前提方案实施率100%；危害分析的输入更新及时率100%；控制措施组合的确认及时率100%。	内部沟通均有效，外部沟通有效率100%。前提方案实施率100%；危害分析的输入更新及时率100%；控制措施组合的确认及时率100%。	合格
	餐饮部（供销）	合格供方评价率100%；供货到位及时率100%；。顾客满意率≥90%；运输损耗率≤3%。	合格供方评价率100%；供货到位及时率100%；合同履约率100%；运输损耗率1.0%；	合格



餐饮部（质检）	过程产品一次交验合格率≥95%，监视测量设备检完好率合格率 100%；食品安全合格率为 100%；食品安全事故为零	过程产品一次交验合格率 100%；监视测量设备检完好率合格率 100%；食品安全合格率为 100%；食品安全事故为零。	合格
餐饮部	卫生安全合格率 100%；食品安全质量事故为零顾客食品卫生投诉率为零；设备运行完全率 98%。。	卫生安全合格率 100%；食品安全质量事故为零顾客食品卫生投诉率为零；设备运行完全率 99%。	合格

2024 年体系运行以来，目标达成较好，2025 年目标正在进行中，基本满足体系标准的要求。

4) 相关方

公司在食品安全管理手册 4.2 条款进行了规定，并提供了《相关方需求和期望识别记录》，对相关方：客户、供方、员工、社区、认证机构、政府机关、地方政府部门等的需求及期望进行了识别，并制定了相应的监控措施，措施效果较好。查看并询问公司重要相关的需求和情况：

重要的相关方	相关方名称举例	重要的相关方需求和希望
<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门	丰台区市场监督管理局	<input checked="" type="checkbox"/> 遵守食品安全相关的法律法规要求； <input checked="" type="checkbox"/> 遵纪守法
<input checked="" type="checkbox"/> 供方	北京百顺吉祥商贸有限公司	<input checked="" type="checkbox"/> 组织持续经营、明示食品安全采购要求
<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	航天材料及工艺研究所 西城区公安局 人民政府义和街道办事处	<input checked="" type="checkbox"/> 按时按质按量交付产品或服务； <input checked="" type="checkbox"/> 产品/服务质量持续满足要求 <input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；
<input checked="" type="checkbox"/> 员工	雇员	<input checked="" type="checkbox"/> 组织的持续经营、自我发展 <input checked="" type="checkbox"/> 控制成本
<input checked="" type="checkbox"/> 投资方	——	<input checked="" type="checkbox"/> 组织的持续经营、盈利 <input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利
<input checked="" type="checkbox"/> 第三方认证机构	——	<input checked="" type="checkbox"/> 体系持续改进

公司重要相关的需求和情况：产品和服务质量符合顾客要求、及时交付、价格优惠等；制定措施：公司对顾客需求进行回访调查，确保持续满足顾客期望和要求，并保质保量完成；编制作业规程等文件规范流程，确保产品满足国家、行业及顾客要求等；

识别了员工需求：薪资福利增加、提供培训和学习机会、工作环境安全、公司发展壮大等，制定措施：



购买社保或意外保险保障权益；鼓励员工参加与本岗位相关的技能、职称、资格及学历；定期举办观影、旅游或团建活动；根据员工表现和绩效考核给予晋升；节假日、特殊情况按公司规章制度发放福利；定期组织体检等。

识别了认证机构需求：公司管理体系基本符合并持续有效运行；制定措施：公司管理体系运行基本符合 ISO 22000:2018 /HACCP 管理体系标准要求。

相关方识别情况基本符合要求。

5) 法律法规识别及合规性评价

公司在《管理手册》外来文件管理中明确了识别法律法规要求，编制了外来文件清单，组织收集了与餐饮业热食制售、餐饮管理相关的法律法规，受审核方收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规及其他要求清单》包括中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国消费者权益保护法、餐饮服务食品安全操作规范；收集了 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB/T 33497-2023《餐饮企业质量管理规范》、GB/T 39002-2020《餐饮分餐制服务指南》、SB/T 10426-2007《餐饮企业经营规范》、GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》；提供了合规性评价表，基本符合要求。

6) 食品安全管理体系实现策划情况

在总经理的领导下，策划了公司的食品安全方针，以文件的形式下发；按照《食品安全管理体系》ISO22000 -2018/HACCP 管理体系标准要求，形成了文件化的程序文件、前提计划，HACCP/OPRP 计划等。

公司为了热食加工生产、销售、配送提供过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在热食加工和销售服务提供过程中，能结合公司的实际情况确保食品安全过程的有效运行和控制，基本符合体系策划要求。

经核实食品安全小组构成，组长为夏红林，小组成员来自各部门，包括管理层、餐饮部（热食制售加工、配送）、综合办公室部等，分别对人员的职称、学历、工作年限等进行了明确，在《HACCP 计划》中提供小组人员名单并对 HACCP 小组成员的职责从组长到组员都有明确的规定。

核查热食加工与配送过程实现情况：

食品安全小组在策划时考虑了热食加工、配送的生产、销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的热食加工食品的生产与销售。对热食制售等进行了特性识别，明确了关键过程控制要求：原辅料采购储存、粗加工、热食加工、热食配送、标识追溯、食品防护等要求，通过体系应用，能有效将食品安全风险降至可接受水平。

7) 危害分析情况：公司建立《危害分析评价程序》，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《危害分析工作单》。



提供了《热食加工危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、食材准备、粗加工、热食制售、分餐装盒（箱）、送餐、食堂分餐等，危害分析的步骤与流程图基本一致。

行动准则：对原料进行农药残留检测，周转箱按规定设置温度和时间，进行清洗消毒等。

行动准则制定的依据：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。抽查采购验收、热食加工、仓库存储、分拣危害分析及控制措施，基本合理。

食品安全小组开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。提供了验证和确认的相应记录。

编制了《危害控制计划》：识别了6个 OPRP 操作性前提计划，经确认，能有效控制食品安全风险。

工序 (1)	危害 因素 (2)	控制 措施 (3)	监控				纠正 措施 (7)	验证 (8)	记录 (9)
			对象 (3)	方法 (4)	频率 (5)	人员 (6)			
OPRP1 原料采购 验收(米、 面、肉类、 蔬菜)	致病 菌、农 药、兽 药残 留、重 金属、 真 菌 毒素 等	禽 肉 类 验 收、畜 禽 肉 类 产 品 动 物 检 疫 合 格 证 明；蔬 菜 农 残 检 测，每 年 收 集 第 三 方 检 测 报 告 等	是否来 自合格 供方；	官方检 验 检 疫 证 明 或 检 验 合 格 证 明	索要相 关 证 明 及 进 行 感 官 检 验	原 料 采 购 员、验 收 员、质 量 检 验 员	验 收 不 合 格 拒 收 理	验 收 记 录、检 测 报 告 及 相 关 证 明	检 查 相 应 的 验 证 记 录 及 工 作 日 志
贮存 OPRP2	有 害 生 物 侵 入	贮存条件分 区、分类存 放，关注保 质期，冷冻 冷藏食品贮 存温度符合 其规定的温 度 范 围 要 求。	张贴明 显的标 识进行 区分。	采取防 潮 防 污 染 措 施，不 得 存 放 有 毒 有 害 物 质。	原 料 出 库 时 做 到 先 进 或 近 有 效 期 的 先 出。	仓 库 人 员	超 过 保 质 期、 回 收 的 食 品 及 时 处 理，不 得 使 用。	出 入 库 记 录	检 查 原 料 出 入 库 记 录。
预处理 OPRP3	农 药 残 留 清 洗 不 彻 底	确保农药残 留清洗要彻 底	不得加 工其他 餐 饮 食 品，所 使 用 的 砧 板 等 严 禁 同 其 他 加 工 混 用	冷 藏 温 度 应 控 制 在 10 以 下， 保 存 期 限 不 得 超 过 48 小 时	放 置 在 冷 藏 冷 冻 库 技 工 食 品， 冷 藏 不 超 过 24 小 时	操 作 人 员	加 强 对 水 果 蔬 菜 的 清 洗，降 低 水 果 蔬 菜 中 的 农 药 残 留	预 处 理 记 录	人 员 培 训 及 能 力 验 证，主 管 人 员 每 天 审 核 记 录
OPRP4 烹调	病 原 体 致 病 菌 存 活	菜肴烹制中 心温度大于 70℃	烧熟烧 透 程 度，温 度 显 示 仪 表；	工 作 技 能 观 察	每一锅	制 作 人 员	确 认 偏 离 产 品，隔 离 待 评 估；	纠 偏 记 录；制 作 人 员 感 官 检 验 能 力	每 周 抽 样 用 中 心 温 度 计 检 验 菜 肴 中



								评价记录	心温度在70度以上
OPRP5 餐具消毒	危害致病菌残存	高温 100°C 消毒时间不少于 10 分钟。)	餐具	观察记录消毒的温度和时间	每一批	操作员、质检员	调整温度，确认偏离的产品。隔离待评估	温度记录，纠偏记录；校准记录	每月对温度、每年对温度计进行检定
OPRP6 分餐配送	微生物污染	热藏食品 /60°C 以上的温度下分餐保温配送，食用时限通常为熟制后 4 小时；保温配送，温度必须保持在 65°C 以上	确保送餐员进行培训，包括食品安全知识和卫生操作的培训；	保持食品温度不低于 65 度法，使用保温袋、保温箱容器进行配送	每单	配送人员	包装材料无污染；配送时效和温度控制：	送餐记录	主管人员每天审核记录

审核组审核时，现场跟踪了警务餐盒饭配送过程，从公司出发到用餐点约 20 分钟，盒饭用保温袋保温，再装入保温箱，能确保用餐人员用餐时不低于 65°C。

食品安全小组通过危害分析识别 ccp 无，6 个 OPRP 控制点，识别基本合理，经对 6 个控制点现场验证，能证实食品安全危害得到控制。

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



（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职业健康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、前提方案：公司编制了《前提方案》，2024年7月20日实施；编制依据：

良好（卫生）规范：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、库存管理、空气和水质、包装材料、废弃物管理、设与备维护、交叉污染控制、清洁和消毒、虫害防治、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

2、致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.11 条款进行了规定，并策划了《食品过敏源控制程序》，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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原物质分析统计表及》及《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：花生及其制品、坚果及其制品、牛奶及其制品、鱼及其制品、芥菜及其制品、芝麻及其制品、禽蛋类及其制品、甲壳类动物制成的产品、小麦及其制品、大豆及其制品、芹菜及其制品、谷物制品等，经识别，我公司存在上述过敏原：面粉、大豆制品、芝麻酱、香油、海鲜酱；不存在放射性物质，经识别基本充分；

2024.7.25对致敏物质控制措施进行确认，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，肉蛋奶类产品周转较快，库存较少，餐用具每批次清洁，班后深度清洁，企业在销售过程中通过口头方式告知过敏原情况。基本满足标准要求。

3、食品防护

公司在管理手册的 8.14 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

食品安全防护计划策划中，对全公司外/内部、加工、储藏、供应链、水/冰、人员等方面的安全进行了评估并制定了对应的控制及防护措施等项目，策划了应急预案、培训、验证程序等，基本符合标准要求。

现场询问食品安全小组组长夏红林表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由餐饮部负责，验收由餐饮部负责，未见欺诈情况。提供了《食品防护计划有效性确认记录》，确认日期：2024-7-20，确认人：食品安全小组，确认结果：符合；《食品护计划验证记录》，验证结论：符合，验证日期：2024-12-20；开展了食品防护计划演练，日期：2024年8月25日，演练评价：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安



全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。

现场核查：现场有视屏监控，安装探头 34 个，监控区域覆盖库区、分拣加工区域，对人员进入进行监控，办公室人员正对监控实时观察，有外来人员进入可直接观察到，基本符合热食制售加工和销售防护要求；电梯进入有门禁，外来人员不得进入，基本符合要求。

4、食品欺诈预防：

公司在管理手册 8.12 条款进行了规定，公司制定有《预防和消除食品欺诈程序》，策划了建立相应的体系，以最大限度地减少或掺假食品原材的采购风险，而且确保所有的产品描述和承诺合法，准确并且属实，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《食品欺诈预防计划》，覆盖了果蔬、肉类、干货、白糖、米面油、调味品、PE 包装袋、一次性餐盒、纸箱等，确定存在薄弱环节，相应计划使用的欺诈预防手段，编辑人：夏红林，批准人：黄志军 2024.7.20

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2024.07.20，验证时间：2024.12.20；确认/验证人：夏红林。结论：验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

5、关键过程控制：

为警务人员提供早、中、午三餐；根据每周餐单制售热食，提供盒饭；

审核了午餐和晚餐制作过程：每天提供午餐近 1000 人份，

抽查以下几个过程控制情况：

1. 原料验收详见餐饮部（采购验证）审核记录；
2. 蔬菜基本当日早上摘菜，清洗，分切，备用；
3. 对于蔬菜类的清洗使用“清水”进行浸泡 30 分钟以上洗涤，现场清洗池内浸泡各种蔬菜等，挑选过程主要是去除异物及不可食用部分；
4. 前处理：蔬菜人工切制，肉丝采用绞肉机进行切丝；
5. 面食配料：查看和面配料间，使用酵母粉，无泡打粉或其他食品添加剂的使用，酵母属于不受限量使用；当天使用情况：查看早餐面粉制作间称量酵母量为：油饼：面粉：4kg，干酵母：100g，
6. OPRP 温度控制 CL: 菜品出锅后中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，

现场查看：上午后厨区正在制作餐单热食，询问操作人员能正确回答操作要点，有健康证。

产品出锅后，厨师或厨师长对菜品中心温度进行抽查；

现场测试中心温度 90°C ， 94°C ， 92°C 等。分餐时现场对装盒餐食测温 75°C 。

7. 米饭制作：

现场看到：米饭直接淘洗后放在蒸饭箱里进行蒸制；设定温度 60 分钟；



现场上午蒸箱正在进行米饭和馒头的蒸煮过程，温度控制符合要求；

8. 分餐餐过程：

勤务餐盒饭装盒、装保温袋、再装保温箱、装车配送至警务点；

航天院所送热食至食堂分餐，经与厨师长沟通，出餐至用餐人员，能确保温度 65℃ 以上。

9. 留样

交流可知留样规定：

保存温度 0-8℃，留样量 150g；保存 48 小时，现场查看：

留样柜在分餐间，双门保鲜柜 1 个，有温度计，显示温度 2.0℃，符合要求；

现场加锁管理；

内放置留样产品，有标识，注明品名和留样时间，符合要求，据负责人介绍，样品到期后随同废弃物一起同餐厨废弃物一起回收集中处理。

现场看到有当天 2025 年 1 月 11 日的留样，早餐、午餐、晚餐均与餐单相符，厨师长介绍说航天院所食堂分餐的，在航天院食堂也有留样，能清楚回答留样相关要求。

售后服务活动包括：顾客对服务过程产生的投诉的处理；一般采取退货、赔偿的方式。目前尚未发生有关食品安全和质量方面的投诉；

在审核现场观察到：有警务餐品管人员现场把关，审核员与该品管人员（许警官）进行了沟通交流，反馈较好，除食品安全把关较好外，送餐的及时性，口味和品种也很好，已合作多年。

6、应急准备和响应

公司制定《应急准备与响应控制程序》，编制《火灾应急预案》、《食物中毒应急预案》、《交通事故应急预案》。生产管理部人员参与了人力资源部组织的应急预案演练。

查公司于 2024.08.03 进行了火灾应急预案演练，2024.09.09 日进行了交通事故应急预案演习，2024.07.09 进行了食物中毒应急预案演练。

生产管理部是应急演练的配合部门，公司组织应急演练时，生产管理部参加公司组织的应急演练。

应急准备与响应基本符合要求，控制方式基本相同，有参与消防部门的消防演练。

7、产品放行、原料验收 OPRP、食品安全管理体系/HACCP 体系验证

公司主要提供净菜食品的加工和销售，策划编制了原料验收、《潜在不安全产品的控制程序》《不安全产品撤回程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主。

涉及经净菜的加工原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况）：

OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

---《危害控制计划》：

OPRP 的实施及验证情况：



采购蔬菜，索证索票、第三方检测报告。

现场查看，以上原料和内包材均采购自合格供方，企业对供方进行了定期评价，均评价合格。

9、可追溯性撤回/召回

公司在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯性控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

企业制定了《食品召回紧急演练预案》，提供了 2024 年 09 月 13 日食品突发事件召回应急演练。

演练时间：2024 年 09 月 13 日 9 时 演练地点：办公区域

演练内容：针对不合格问题出现进行处理的应急演练

参加部门：HACCP 小组成员、销售部、人力行政部、生产管理部（含车间）

指挥：韩利君 演练场景及记录：模拟一种预包装食品（大米）到客户现场后，客户进行验收时，发现包装有破损等问题的召回演练。演练效果评价：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。改进建议：对于演练时出现的问题进行了认真细致的研究和总结，加大了对采购工作人员的验收知识的宣传培训，加强了食品安全事故应急预案的学习。

净菜加工和销售未发生实际召回。

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

内部审核有效性：

审核日期：2024 年 12 月 10-11 日；审核组组长：夏红林（组长）、王茜、陈太荣（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

查《内部审核计划》覆盖了 FH 体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽餐饮部审核条款 F8.5\H4.3 条款，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，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 1 项；涉及部门：综合办公室，不符合项内容：查看新进员工培训计划，未能发现对新员工的培训记录，不符合 F：ISO 22000:2018 F7.2 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）H3.2 条款）

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，2024.12.13 经内审员验证后，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：综合审核结果，审核组认为：本公司食品安全、HACCP 管理体系基本符合 ISO22000:2018 《食



品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），是适宜的、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。

管理评审有效性：

2024年12月25日，组织开展了 HACCP、食品安全管理体系管理评审，查《管理评审计划》，计划于2024年12月25日进行管理评审，编制：王茜，批准：黄志军，日期：2024年12月15日。

管理评审会议于2024年12月25日在公司召开，会议由黄志军（总经理）主持；地点：公司会议室；参加人员：总经理、食品安全小组组长/管理者代表、综合办公室、餐饮部签到表。

查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容。

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，编制：王茜 审核：黄志军，日期：2024年12月25日；

查《管理评审改进计划》：培训不到位，全体员工对食品安全及新版 HACCP 管理体系标准的理解不深刻，提出的改进建议合理，由综合办公室负责实施。

公司已于2024年12月26日对主要部门负责人进行培训，培训课题：ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准；针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好，改进措施基本符合要求。

管评结论：公司至建立的以 ISO22000:2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准运行以来，在质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP 方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的食品安全、HACCP 管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照 ISO22000:2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

内审管理评审实施基本有效，内审员能力尚需进一步提升。

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

公司在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》、《不合格品控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。



——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；ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

——顾客投诉处理等主要由餐饮部负责，目前暂未发生客户投诉。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册中明确了纠正措施和持续改进管理体系的相关要求，以持续改进体系的绩效。

总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：对于食品安全管理体系，组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：进行员工的体系知识培训，提高体系意识；内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生投诉现象。

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：总面积 3000 平米，共计 2 层，其中二楼包括食材接受、常温库房（调味品、粮油等）、冷藏（蔬菜水果）冷冻（肉类冻品）库房、食材前处理（择菜、清洗、切配等）、面点间（3 个烙饼箱）、蒸饭间（其中蒸箱 6 个）、化验室等，共计 1500 平米；三楼包括：后厨热食制作和冷藏仓库（熟食）、冷冻仓库（冻品），禽肉类（解冻、清洗、切配等），常温库（一次性餐盒餐巾纸）、清洗消毒间（洗碗机）、分餐间、水处理间、留样间（柜）、综合管理办公室，员工餐厅、卫生间；共计 1500 平米。

包括原辅料仓库、清洗间、粗加工间、蒸煮间、热加工间、面点间、分餐间、留样间、更衣间等。

4)主要设施：天然气万能蒸箱及电蒸箱各 3 个、燃气炒锅 19、电炒锅 2 个，电烤箱 3 个、油烟系统、货架、锅台、菜盆、洗菜机、切菜机、去皮机、绞肉机、冰箱、冰柜、留样柜、运输车辆 6 辆等。

有 2 部电梯（特种设备）一部为员工出入、食材，配置了风淋室，二楼、三楼各一间，电梯安全由业主实施管理（电梯内有特种设备使用标志，在有效期内）。

主要检测设备：中心温度计、电子台秤等；农残检测仪、试剂盒等，满足检验和监视要求。

热食制售和配送基础设施能满足当前的热食制售金和配送要求。

3) 人员及能力、意识：

人力资源：与认证申请餐饮管理热食制售范围内相关的人员 19 人，厨师 3 人，配送人员 3 人，检验员 1



人，食品安全管理员 1 名，其中技术和管理人员 4 人，提供了人员资质证书 6 份，包括厨师证、面点师证、食品安全管理员证、菜品风味师等，经查 19 人均由健康证，且在有效期内，满足岗位用人要求。

以上基本满足生产需要以上基本具备产品加工生产过程和活动所需的人力资源、基础设施、工作环境、人员健康和卫生管理，基本符合产品生产卫生规范的要求。

公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、行政部、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。经沟通交流，公司整体食品安全意识较强，在当今市场竞争严峻的环境下，客户资源优质，具有一定的优势。

4) 信息沟通：

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通控制程序》，日常公司内部沟通主要由行政部负责，对外沟通主要由领导层指定食品安全小组组长负责，沟通相关方主要包括：立法及政府机构、顾客、供方等，沟通方式主要包括邮件、面谈、微信、电话等方式。

抽外部沟通：当地市场监管局来企业检查，检查情况良好，沟通顺畅，发现的问题：无，提出要求：希望企业继续保持。总经理表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

5) 文件化信息的管理：

在总经理的领导下，策划了公司的食品安全方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的 5.2 条款。按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》形成了文件化的程序文件、前提计划，具体见《程序文件》、《前提方案\良好操作规范 GMP》。

公司为热食类制作及集体配送提供过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在热食类制作及集体配送提供过程中，结合公司的实际情况策划并形成了《管理制度》等，以确保食品安全过程的有效运行和控制，基本符合。同时结合上述体系文件要求策划了对应实施的表单。

策划了《管理手册》1 份；覆盖了 FSMS、HACCP 管理体系文件化的程序；28 份；作业文件 40 余份；编制了《食品安全管理和操作规范制度汇编》及记录表格 60 份。

经现场确认，文件化信息管理尚有差距，需进一步提升。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F/H：位于北京市丰台区槐房西路 316 号院二号楼二层 2016 室至三层 3018 室北京志军餐饮有限责任公司资质范围内集体用餐配送的餐饮服务（热食类食品制售）

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，**北京志军餐饮有限公司**的

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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足



实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：柯林平 李楠



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。