

项目编号：20968-2024-F

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：温州盛瓯百善餐饮有限公司

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）：马焕秋

审核组员（签字）：钱涛

报告日期：2024年12月27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■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策之前，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：马焕秋

组员：钱涛



受审核方名称：温州盛瓯百善餐饮有限公司

## 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
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	E
B	钱涛	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1465209	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈建彬、答小妮	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**）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：

ISO 22000:2018

#### d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》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：

GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》

GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》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12月25日 上午至2024年12月27日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年5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）：

位于浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路521号温州盛瓯百善餐饮有限公司许可范围内的餐饮服务经营者（餐饮服务管理公司）的餐饮服务管理（热食类食品制售）

**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：浙江省温州市瑞安市安阳街道宏瑞大厦4幢9号商铺

办公地址：浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路521号

经营地址：浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路521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）：无

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于2024年12月24日-2024年12月24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：供方管理情况、OPRP/CCP点实施情况

**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(3)项，涉及部门/条款:综合部/F7.2、运营部 8.5.4.5/8.8.1

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27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27日前。

2) 下次审核时应重点关注：

供方管理情况；OPRP/CCP点实施情况；管理评审、内审的有效性；管理人员对体系的掌握情况



### 3) 本次审核发现的正面信息:

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

### 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 ISO22000:2018 运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 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，对前提方案、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。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:

管理评审、内审有效性需要加强；管理人员对体系的了解不深，掌握不够，需要加强；

### 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：2017年8月10日体系实施时间：2024年5月10日

2) 法律地位证明文件有:

1、《营业执照》副本原件，社会信用代码为91330381MA2984WD35，企业注册地址：浙江省温州市瑞安市安阳街道宏瑞大厦4幢9号商铺，经营范围:经营范围包括许可项目：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，具体经营项目以审批结果为准）。一般项目：餐饮管理；供应链管理服务；新鲜蔬菜批发；食用农产品零售；食用农产品初加工。

2、食品经营许可证 编号：JY23303810389892；有效期：2024年07月29日至2029年07月28日；经营地址：浙江省温州市瑞安市安阳街道宏瑞大厦4幢9号商铺

经营项目：餐饮服务管理

注册地、经营地无人办公，组织提供了注册地、经营地无人办公的说明；



3、瑞安市妇幼保健院经营许可证，编号：JY33303810260325；经营项目：热食类食品制售；经营地址：浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路521号；有效期限：2023年05月23日至2028年05月22日  
现场审核地址与妇幼保健院食品经营许可证地址一致

3) 审核范围内覆盖员工总人数：18人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班工作，办公室 8：00—12：30，13:30—18:00；餐厅：6：00—13:00，15:00—18:30

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程图：

1、热食类制售：

肉禽蔬菜类原料验收→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪→售卖

2、米饭加工：

大米原料验收→储存→淘洗→浸泡→蒸制→售卖

3、面点加工：

原料采购→原料验收→储存→面点配料→和面→蒸制→供餐

4、餐具清洗消毒：

餐具回收→分类→去残→浸泡→刷洗→餐具清洗→餐具消毒→入柜

外包过程：虫鼠害防治、厨余垃圾处理、废弃油脂处理、烟道清理

### 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) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

组织根据企体系运行要求企业实际情况，设置了了领导层、食品安全小组、运营部、综合部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。

内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长/总经理负责，审核周期内内外部沟通未见异常。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据 ISO22000:2018 标准的要求策划了：

-《管理手册》1份；覆盖了 FSMS 管理体系

-文件化的程序：22份；详见《程序文件清单》

-作业文件：5份；

-记录表格：36份；详见《记录清单》

3) 法律法规的识别及获取情况

收集了与企业相关的法律法规，提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了许可范围内热食类



食品制售所适用的法律法规，基本符合。

#### 4)组织的资源配置情况

基础设施：企业位于浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路 521 号，食堂分为两层；1 楼为家属餐厅，总面积约 200 平，餐厅面积约 50 平；2 楼为职工餐厅，总面积约 500 平，餐厅面积约 200 平；办公室位于 2 层餐厅，面积约 8 平方米；副食库约 6 平方米，制作区约 100 平方米，售卖区约 60 平方米，两个包间；

1 楼为家属餐厅：分为粗加工区、切配区、厨房（月子中心）、售卖区、副食库、主食库、杂物间；

2 楼为职工餐厅：分为洗碗间、售卖区、厨房、食品仓库、面点间、办公室、包间；

生产设备：消毒组合柜 1 个、冷柜（冷藏冷冻）4 台、保温台 6 个、双眼锅灶 4 台、蒸柜 4 台、消毒柜 4 台、电饭煲、电饼铛等设备；

办公设备：会议室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

检测设备：电子秤 1 台、温度计 1 支；

特种设备：杂物电梯（传菜梯）1 部（医院提供，医院负责管理）；

#### 5)方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

公司于 2024 年 5 月 10 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

以顾客满意为工作目标，以食品安全为工作底线

公司在《管理手册》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。

抽查公司总目标：

1、顾客投诉：产品投诉每年不超过 4 次；

2、食品安全事故为 0

经查：目标分解及完成情况考核表，各项指标均按计划实施。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

#### 6)策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于：2024 年 10 月 10-11 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 10 月 20 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求

#### 7)主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长叶小燕，基本掌握 ISO22000: 2018 及相关标准的内容，基本符合要求标准相关要求。

### 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）

#### 一、前提方案

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》2024 年 06 月 1 日实施；编制依据：生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、生产（卫生）规范 2：《餐饮服务食品安全操作规范》及 CNCA 专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的



卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求；

前提方案的实施情况包括：

**a) 建筑物和相关设施的构造与布局；**

公司经营地址位于浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路 521 号，餐厅位于妇幼保健院内，周边为商业区，无有害废弃物、无有害气体、无污染源、无粉尘、放射性物质。

**b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**

基础设施：企业位于浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路 521 号，食堂分为两层；1 楼为家属餐厅，总面积约 200 平，餐厅面积约 50 平；2 楼为职工餐厅，总面积约 500 平，餐厅面积约 200 平；办公室位于 2 层餐厅，面积约 8 平方米；副食库约 6 平方米，制作区约 100 平方米，售卖区约 60 平方米，两个包间；

1 楼为家属餐厅：分为粗加工区、切配区、厨房（月子中心）、售卖区、副食库、主食库、杂物间；

2 楼为职工餐厅：分为洗碗间、售卖区、厨房、食品仓库、面点间、办公室、包间；

生产设备：消毒组合柜 1 个、冷柜（冷藏冷冻）4 台、保温台 6 个、双眼锅灶 4 台、蒸柜 4 台、消毒柜 4 台、电饭煲、电饼铛等设备；

办公设备：会议室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

检测设备：电子秤 1 台、温度计 1 支；

特种设备：杂物电梯（传菜梯）1 部（医院提供，医院负责管理）；

基本符合热食类食品制售的要求；设有卫生间在加工间外；设有更衣柜可以简单更衣；

与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工、服务提供过程管理，与流程图基本一致。

**c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；**

热食制作使用的能源为电能；生产用水为自来水，**未能提供有水质检测报告；**

**d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；**

1、虫害控制：在餐食加工区、售卖区配备有灭蚊灯，库房门口放置挡鼠板、要求员工随手关门等后期关注。查看现场与《虫害布局图》一致；现场查看餐食加工间虫害防治情况，无鼠迹，灭蝇灯防控无异常，基本符合要求，定期检查清理灭蝇灯，虫鼠害防治由院方委托第三方治理，服务协议保存在院方；

2、废弃物处理：操作间现场配置了带盖垃圾桶，标识了易腐垃圾和其他垃圾，委托第三方处理；

有《餐厨垃圾收运合同》，服务方：瑞安市德硕环保有限公司，签订日期：2024 年 9 月 14 日；合同有效期至 2025 年 9 月 14 日。查 2024 年《回收记录》，2024.8.14，易腐垃圾 72 公斤，回收人员：赵殿玲；

3、废弃油脂处理：委托第三方处理，

提供有《废弃餐厨废弃油脂收运合同》，服务方：瑞安市伟峰废弃油脂回收处理有限公司；签订日期：2023.5.17；合同到期，自动续签。

服务方资质：城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证编号：HW202001001；服务内容：餐厨废弃油脂收集、运输；

提供有《废弃食用油脂收运记录》，查 2024 年 4 月 17 日，厨房老油数量：50kg，收运人：王能安

无污水处理设施，废水经隔油池分离后，通过市政管道排放至当地污水处理厂处理；隔油池每周清理一次，自行处理。

**e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；**

组织的设备有消毒组合柜、冷柜（冷藏冷冻）、保温台、双眼锅灶、蒸柜、消毒柜、电饭煲、电饼铛等设备；

基本符合热食类食品制售的要求；大部分为不锈钢材质，易清洁维护。

提供有《厨房清洗服务合同》，由妇幼保健院与第三方签订，乙方：瑞安市宏佳清洗有限公司，合同有效期：2024.5.8 至 2025.5.8，有清洗记录，分别于 2024 年 7 月、10 月进行了清洁服务；

**f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；**



见“F7.1.6”审核记录

**g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；**

配有冷藏冷冻冰柜，蔬菜等放置于冷藏区，温度适宜；肉类等冷冻品放置于冷冻区，冷冻温度适宜；调味料、大米、食用油等放置于仓库货架，隔墙离地，有标识牌，卫生状况良好、贮存间安装有空调，温度显示 23 摄氏度。冷藏柜温度显示 2.5℃、冷冻柜（主要存放冻品肉）显示屏温度显示-12 摄氏度，与企业沟通，由于冷藏柜由院方提供，使用时间较长，温度显示器显示温度不准确，冷藏柜内放置有温度计，冻于冰层，未能观察到实际温度，下次审核关注；

食品添加剂有泡打粉、小苏打，放置于塑料罐中，与其他物品存放在一起，未单独存放，也未做“食品添加剂”标识，已现场沟通；

**h) 防止交叉污染的措施：**

对人流物流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；

**i) 清洁和消毒：**

温州瑞安市市场监管局通过温州瑞安市“众食安”对热食制售企业进行日常管理，监管内容包括：空气消毒、餐具消毒、采购台账、农药残留、留样台账、人员晨检、采购台账等，企业在打饭间、面点间、餐具消毒区等区域安装摄像头，市场监管局实时监控企业的经营行为。

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁，使用洗洁精和医院发放的消毒片进行地面清洁和消毒，未能保留消毒记录，已现场沟通

《食堂紫外线消毒记录表》，每天定时开启，每次消毒时间：一小时；查2024年12月18日消毒记录：早餐起止时间：5:30—6:30；中餐：13:30—14:30；晚餐：19:00—20:00；检查人：熊\*\*；

**j) 人员卫生：**

健康证见综合部审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《餐饮服务人员晨检记录表》，检查内容包括姓名、检查时间、体温、身体状态等，检查日期：2024.12.20，检查人：答小妮；结果：符合

**k) 产品信息/消费者意识：**

该企业的产品主要是热食类食品制售；

客户群体主要是医院内部员工及病人家属

**二、危害控制计划实施情况**

公司策划并形成了 1 个 CCP 点及 3 个 OPRP 点：

查 2024.12.26 配送单，供方：温州爱膳供应链有限公司，商品名：杏鲍菇 2 包、西兰花 13 斤、青尖椒 6 斤、白萝卜 10 斤、冰鲜白条鸭 15.2 斤、西葫芦 12 斤、山药 9 斤、紫山药 2 斤、西红柿 20 斤、黄瓜 8 斤、大白菜 35 斤、小葱 2 斤、绿豆芽 6 斤、大豆油 1 桶等；

**1、OPRP 的现场实施情况：**

**OPRP1 禽畜肉、蔬菜验收：**

行动准则：1、畜禽肉索取动物检疫合格证明，

动物检疫合格证明（产品 A），编号：3742957302；产品名称：鸭-其他副产品；签发日期：2024.12.25；

动物检疫合格证明（产品 B），编号：3312670618；产品名称：牛胴体/白条；签发日期：2024.12.22；

肉品品质检验合格证，编号：0021179447；生产日期：2024-12-22；

查看蔬菜农残合格检测报告，检测日期：2024.12.25，品种：洋葱、大白菜、山药、小葱、洋葱；检测结果：通过；检测单位：温州菜篮子农副产品批发市场；

**OPRP2：餐具消毒**

行动准则：

不锈钢餐具：消毒温度 120℃、消毒时间 30 分钟；

密胺餐具：消毒温度 70℃；消毒时间 30 分钟；

现场观察：企业实际消毒密胺餐具和不锈钢餐具放在一起消毒，现场查看消毒柜温度设定为 110℃，时间设



定 30 分钟。

经与企业沟通，由于消毒柜使用时间比较长，消毒柜温度显示器不能正常显示温度，建议定期对消毒柜进行温度内部校准；密胺餐具单独进行消毒，且消毒温度不超过 120℃，因为高温可能会导致部分密胺树脂分解，产生甲醛及三聚氰胺等有害物质。

查有 2024 年 11 月份《餐具清洗消毒记录表》，

查2024年11月份9日消毒记录，早餐：87个餐具；消毒温度为150℃，消毒起止时间：7:00-8:00；餐具清洗情况：良好；保洁情况：良好；责任人：熊\*\*；经与企业沟通，由于消毒柜使用时间比较长，消毒柜温度显示器不能正常显示温度，记录温度为设定温度（该消毒柜的温度设定区间为0-150℃）；

2、CCP的现场实施情况：

CCP1：烹饪；

关键限值：中心温度 > 70℃。

2024.12.6 菜单：

员工餐厅：家烧带鱼、草鱼块、花尊鱼、河虾家烧、土豆牛柳、青豆虾仁、山药肉丸、豆芽大肠、海鲜菇肉丝、丝瓜炒蛋、炒猪肝等，主食：米饭。该菜单为午、晚餐统一菜单。

月子餐菜单：营养八宝粥、玉米、芙蓉蛋、肉松；乌鸡虫草红枣汤、广式鲮鱼片、土豆牛腩煲、清炒西蓝花

**未配备中心温度计，无法检测热食中心温度，未能提供产品中心产品中心温度检测记录——不符合**

OPRP3：和面

行动准则：泡打粉用量：面粉用量的 1-1.4%；

食品添加剂：泡打粉、小苏打；专人领用，专人保管；现场查看组织使用的泡打粉为 桂林市红星化工有限责任公司生产，为无铝泡打粉，生产批号为：2024030505，保质期24个月。

**未能提泡打粉使用记录，无法确认其使用量，——不符合**

组织制定了《食品安全验证控制程序》，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 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，运营部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证，其他验证见相关部门审核记录。

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭、荤菜、素菜等，食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《不合格和潜在不合格控制程序》等，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，感官检查为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

过程检查：产品以感官判定为主。

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控等，见 F8.5.4.5 条款的审核记录。基本符合。

提供了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/良好卫生规范、危害控制计划、内审、终产品的检测等内容，基本充分，结论为：通过。编制：食品安全小组 审批：陈恺瑜；分析日期：2024.7.15。

该组织主要为提供热食类食品制售服务，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。



抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

提供餐具第三方委托检测报告：

餐具检验报告编号：WY24QG06023BG，样品名称：铂金碗；报告日期：2024-6-12，检测项目：外观、耐腐蚀性、铅、铬、镍、镉、砷不锈钢化学成分；检测结果：符合；检测机构：广东五研检测技术有限公司；

未能提供热食（米饭、面食、热菜等）的第三方检测报告；未能提供热食加工制作用水的第三方检测报告；  
——不符合

### 三、采购管理

公司在《食品安全管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

厨师长根据菜单情况和实际需求量，通过温州盛瓯百善餐饮有限公司微信服务号下单平台下单，每天 14:00 之前向供方提供第二天的采购单，将要采购的产品名称、规格、数量、质量要求、验收准则及进场时间等在采购文件中填写清楚。公司厨师轮班负责收货和签收。

温州盛瓯百善餐饮有限公司与温州爱膳供应链管理有限公司签订有食材配送合同，企业所需食材均由温州爱膳供应链管理有限公司配送。

提供《食材配送合同》，甲方：温州盛瓯百善餐饮有限公司，乙方：温州爱膳供应链管理有限公司；签订日期：2023 年 9 月 22 日；配送服务地点：温州盛瓯百善餐饮有限公司运营的职工食堂；配送服务内容包括：定型包装类（米、面、油、调味品等）、生鲜食品类（蔬菜、肉、禽、蛋、水产及豆制品等）；合同期限：2023 年 9 月 22 日至 2026 年 9 月 21 日止，合同期满，双方无异议，可再约定续签第四年合同。

抽查大米粮油、水产、冻品、蔬菜、豆制品、肉类、水产品等供方资质如下：

大米粮油供方：温州晨兴粮油有限公司，《营业执照》编号：91330301MA2L1BKG32（1/1），经营范围包括许可项目：食品经营；食品互联网销售（销售预包装食品）（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，具体经营项目以审批结果为准）。一般项目：竹制品销售；日用木制品销售；纸制品销售（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）。

冻品供方：温州经济技术开发区滨海珍秀冷冻食品经营部，《营业执照》统一社会信用代码：92330301MA2JCETT3N(1/1)，经营范围包括食品销售小食杂店（三小行业）（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）。

蔬菜类供方：温州经济技术开发区沙城中心农贸市场顺翠蔬菜店，《营业执照》统一社会信用代码：92330301MA2HAR6D9P，经营范围：蔬菜销售（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）。

肉类供方：温州经济技术开发区滨海成豪猪肉摊，《营业执照》统一社会信用代码：92330301MA2ATKKL1E，经营范围：猪肉零售。

禽肉类供方：温州经济技术开发区滨海红辉白条鸡摊，《营业执照》统一社会信用代码：92330301MA2CN7JL9I(1/1)，经营范围：鲜肉零售。

水产品供方：温州经济技术开发区滨海陈素华海鲜摊，《营业执照》统一社会信用代码：92330301MA294X8D8R，经营范围：海鲜及其他非前置许可的商品销售。

禽蛋供方：温州现代农贸城旭彤禽蛋店，《营业执照》统一社会信用代码：92330304MA29AQRG70（1/1），经营范围：销售禽蛋。

抽查食材检验报告：

米、面、油、调料类：

提供 910 小麦粉检验报告：报告编号：AMJC/20240713001G；委托单位：五得利集团兴化面粉有限公司；检验机构：奥迈检测有限公司；签发日期：2024 年 7 月 19 日；检验结果：合格。

提供五星馒头用小麦粉检验报告：报告编号：A224001271610104601CR1；委托单位：五得利



集团兴化面粉有限公司；检验机构：天津华测检测认证有限公司；签发日期：2024年2月23日；检验结果：合格。

提供大米检验报告：报告编号：A2240016555101001C；委托单位：营口香满园米业有限公司；检验机构：辽宁省华测品标检测认证有限公司；签发日期：2024年1月17日；检验结果：合格。

提供快鹿大豆油检验检测报告，报告编号：A2240462049101001C；委托单位：浙江快鹿粮油有限公司；检验机构：青岛市华测检测技术有限公司；签发日期：2024年8月8日；检验结果：合格。

提供大豆油检验报告：报告编号：A2240462049101002；委托单位：浙江快鹿粮油有限公司；检测机构：青岛市华测检测技术有限公司；签发日期：2024年8月8日；检测结果：外源基因未检出、内源基因检出。

提供放心老酒检验报告：报告编号：NFGS24060413；委托方：浙江江心调味食品有限公司；检测机构：温州市质量技术监督检测科学研究院；签发日期：2024年7月10日；检测结果：符合。

提供江心放心酱油（酿造酱油）：报告编号：NFGS24100258；委托方：浙江江心调味食品有限公司；检测机构：温州市质量技术监督检测科学研究院；签发日期：2024年11月1日；检测结果：符合。

提供江心放心米醋（酿造食醋）：报告编号：NFGS24050135；委托方：浙江江心调味食品有限公司；检测机构：温州市质量技术监督检测科学研究院；签发日期：2024年5月20日；检测结果：符合。

提供风味豆豉油制辣椒：报告编号：【黔】质检第W20240100019号；委托方：贵阳南明老干妈风味食品有限责任公司；检测机构：贵州省产品质量检验检测院；报告日期：2024年1月24日；检测结果：符合。

#### 冻品类

提供肉丝、肉块、肉片、脆骨丝、排骨粒检测报告：报告编号：240101B00011；委托单位：北京新旭帅商贸有限公司；检验机构：北京东方纵横产品检测有限公司；签发日期：2024年1月9日；检验结果：合格。

提供速冻甜青豆检验报告：报告编号：HZ-W24081683-1；委托单位：浙江弘扬食品有限公司；检验机构：中谱安信（杭州）检测科技有限公司；签发日期：2024年9月5日；检验结果：合格。

#### 蔬菜类

提供食用农产品检验证明，产品名称：胡萝卜；检测日期：2024年12月24日；检测机构：温州菜篮子农副产品批发市场；检测项目：农药残留；检测结果：通过。

提供食用农产品检验证明，产品名称：莴苣；检测日期：2024年12月25日；检测机构：温州菜篮子农副产品批发市场；检测项目：农药残留；检测结果：通过。

提供食用农产品检验证明，产品名称：蒜薹；检测日期：2024年12月24日；检测机构：温州菜篮子农副产品批发市场；检测项目：农药残留；检测结果：通过。

提供食用农产品检验证明，产品名称：黑皮冬瓜；检测日期：2024年12月22日；检测机构：温州菜篮子农副产品批发市场；检测项目：农药残留；检测结果：通过。

提供食用农产品检验证明，产品名称：西兰花；检测日期：2024年11月15日；检测机构：温州菜篮子农副产品批发市场；检测项目：农药残留；检测结果：通过。

#### 畜肉类

牛肉，提供动物检疫证明，产品名称：牛胴体/白条，编号：3312670618，结果：合格，签发日期：2024.12.22；和肉品品质检验合格证，编号：(2024)N0.002179447；

猪肉，提供动物检疫证明：编号3312589904，产品名称：猪胴体/白条，生产单位：永嘉县食品有限公司千石肉联厂，签发日期：2024年11月26日，和肉品品质检验合格证：编号(2024)N0.002105523；



提供动物检疫证明：编号 3312593227，产品名称：猪胴体/白条，生产单位：浙江瓯飞食品有限公司，签发日期：2024 年 11 月 28 日，和肉品品质检验合格证：编号（2024）NO.002108682；

提供动物检疫证明：编号 3312587396，产品名称：猪胴体/白条，生产单位：浙江瓯飞食品有限公司，签发日期：2024 年 11 月 26 日，和肉品品质检验合格证：编号（2024）NO.002103416；

#### 禽肉类

提供动物检疫合格证明，产品名称：鸡胴体/白条，编号：3312350104，结果：合格，签发日期：2024 年 9 月 3 日；

提供动物检疫合格证明，产品名称：鸡胴体/白条，编号：3312491549，结果：合格，签发日期：2024 年 10 月 23 日；

提供动物检疫合格证明，产品名称：鸭-其他副产品，编号：3742957302，结果：合格，签发日期：2024 年 10 月 25 日；

提供动物检疫合格证明，产品名称：鸡胴体/白条，编号：3312585857，结果：合格，签发日期：2024 年 11 月 25 日；

提供动物检疫合格证明，产品名称：鸡胴体/白条，编号 3312662426，结果：合格，签发日期：2024 年 12 月 20 日；

#### 禽蛋类

提供：鲜鸡蛋检测报告：报告编号：2024SP0911132；委托方：上高县少能禽畜养殖场；检测机构：安徽经纬检测技术有限公司；签发日期：2024 年 9 月 14 日；检测结果：符合。

#### 豆制品

提供千层豆腐检验报告：报告编号：JATF24085793-08；委托方：海欣食品股份有限公司；检测机构：厦门鉴科检测技术有限公司；签发日期：2024 年 8 月 19 日；检测结果：符合。

#### 餐具

提供铂金碗检验报告，报告编号：WY24QG06023BG；委托单位：潮州市潮安区彩塘镇汇盛五金制品厂；检测机构：广东五研检测技术有限公司；签发日期：2024 年 06 月 12 日；检测结果：合格；判定依据：GB 4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》、GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》、GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》。

**未提供密胺类餐具检验报告，已与企业沟通。**

#### 外包过程控制：

- 1、虫鼠害防治由瑞安市妇幼保健院委托第三方统一进行管理。
- 2、餐厨垃圾处理由瑞安市德硕环保有限公司提供服务，操作间现场配置了带盖垃圾桶，标识了易腐垃圾和其他垃圾，委托瑞安市德硕环保有限公司处理。
- 3、废弃油脂处理由瑞安市伟峰废弃油脂回收处理有限公司提供服务。
- 4、烟道清理由瑞安市宏佳清洗有限公司提供服务。

基本符合标准要求。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，不合格情况见餐饮部审核记录。

公司使用食品添加剂：无铝泡打粉、小苏打；供方：桂林市红星化工有限责任公司。

抽查 双效泡打粉，检测报告：RX100617FAX00255，名称：双效泡打粉，委托方：桂林市红星化工有限责任公司 检测机构：广西桂林锐德检测认证技术有限公司 签发日期：2024.1.17 检测



结果：符合。

使用清洁剂为洗洁精，提供检测报告：编号：721682525-2C，名称：白猫柠檬红茶洗洁精，委托方：上海和黄白猫有限公司，检测机构：南德商品检测（上海）有限公司，报告日期：2023.7.21，检测结果：符合。

企业所需物品均由温州爱膳供应链有限公司配送，抽温州爱膳供应链有限公司配送单：

2024年08月24日：供方：温州爱膳供应链有限公司；订单号：PL911202290；配送物品：冰鲜排骨7斤、苹果3斤、冰鲜三黄鸡8.2斤、土豆20斤、耗油肉片1件、青尖椒4斤、红尖椒1斤、太力乐四川红油1桶、龙口粉丝5包、杏鲍菇2包、芹菜5斤、千张丝5斤、苦瓜5斤、绿鹿粉干15斤、平阳粉干15斤、大白菜30斤、包心菜15斤、青皮冬瓜22斤、梅菜丸子5斤、白蘑菇7斤、八角丝瓜40斤、冰鲜猪肉肉丝3斤、冰鲜猪肉肉片5斤、冰鲜猪肉肉沫5斤、1.6L味事达味极鲜酱油12壶、湿面5斤、米线5斤、河粉5斤、小拉丝年糕2斤、面疙瘩2斤、老姜2斤、小葱1斤、大蒜叶2斤、去皮大蒜子2斤、洋葱8斤、白糖50斤、红九九10包、伯冶酸菜12瓶。

2024年10月12日：供方：温州爱膳供应链有限公司；订单号：PL93628736；配送物品：莲藕9斤、西红柿15斤、去皮小芋子8斤、杏鲍菇1包、冰鲜三黄鸡8.2斤、冻猪蹄8斤、青尖椒3斤、红尖椒1斤、糖醋里脊2包、黄豆芽5斤、绿豆芽10斤、蒲瓜7斤、四季豆8斤、梅菜丸子3斤、大白菜30斤、青皮冬瓜14斤、泡海带丝6斤、香菇菜20斤、包心菜10斤、腐竹2包、煎豆腐7斤、湿面7斤、米线5斤、河粉5斤、小葱1斤、去皮大蒜子1斤、大蒜叶1斤、胡萝卜1包、洋葱10斤、老姜2斤、平杨凤安20斤、旋风车生粉1袋、汇福来火腿肠3件、大安琪酵母2包、德香纪肉包5包、面粉50斤。

2024年12月18日：供方：温州爱膳供应链有限公司；订单号：PL97367864；配送物品：湿面20斤、耗油肉片1件、芹菜7斤、博大鸡翅尖6包、冰鲜白条鸡12.8斤、20L大豆油1桶、土豆10斤、蕨菜9斤、原茄子10斤、四季豆8斤、杏鲍菇2包、泡笋干8斤、优质苦瓜5斤、厨熹鱼香肉丝4包、大安琪酵母10包、鱼之趣鱼豆腐2包、中粗香干丝6斤、李锦记味耗鲜耗油2桶、白壳鸡蛋1件、梅菜丸子4斤、泡海带丝8斤、大白菜35斤、白萝卜12斤、包心菜33斤、鲈鱼8斤、海蜇丝1斤、油焖金针菇4盒、小葱2斤、老姜2斤、大蒜叶2斤、去皮大蒜子2斤、胡萝卜1包、香菜1斤、洋葱12斤、玉米棒24斤、米线7斤、河粉7斤、绿豆芽14斤、黄豆芽6斤、黄瓜8斤、西红柿12斤。

2024年12月23日：供方：温州爱膳供应链有限公司；订单号：PL97637930；配送物品：韭菜1斤、泡笋干4斤、白色塑料袋（10斤装）5斤、白色塑料袋（5斤装）5斤、小油泡3斤、苹果4斤、糖醋里脊2包、山药9斤、紫山药2.6斤、四季豆10斤、鱼之趣鱼豆腐2包、莲藕12斤、小五香干6斤、日本豆腐1件、东欧狮子头2包、西红柿20斤、白壳鸡蛋1件、20L大豆油1桶、平阳粉干20斤、玉米棒20斤、冰冻小肠1件、黄瓜8斤、绿豆芽6斤、黄豆芽6斤、厨熹鱼香肉丝4包、西葫芦15斤、大白菜35斤、包心菜35斤、青皮冬瓜23斤、老南瓜20斤、青尖椒5斤、红尖椒1斤、小葱2斤、老姜2斤、大蒜叶2斤、去皮大蒜子3斤、洋葱12斤、胡萝卜1包。

经现场沟通，负责人介绍，企业餐具均由瑞安市妇幼保健院提供。

#### 四、不合格和纠正措施

公司制定有《不合格和潜在不合格控制程序》、《纠正、预防和改进措施控制程序》

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。

在粗加工过程中，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，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运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。就餐人员反馈的问题一般是口味、菜品样式的问题，目前未有异物、变质等食品安全问题；

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。



### 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

公司按照内审计划的要求，于：2024年10月10-11日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年10月20日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

### 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《不合格和潜在不合格控制程序》

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。

在粗加工过程中，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，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正、预防和改进措施控制程序》

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。

在粗加工过程中，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，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运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。就餐人员反馈的问题一般是口味、菜品样式的问题，目前未有异物、变质等食品安全问题；

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉处理等主要由运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。就餐人员反馈的问题一般是口味、菜品样式的问题，目前未有异物、变质等食品安全问题。

### 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：企业位于浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路521号，食堂分为两层；1楼为家属餐厅，总面积约200平，餐厅面积约50平；2楼为职工餐厅，总面积约500平，餐厅面积约200平；办公室位于2层餐厅，面积约8平方米；副食库约6平方米，制作区约100平方米，售卖区约60平方米，两个包间；

1楼为家属餐厅：分为粗加工区、切配区、厨房（月子中心）、售卖区、副食库、主食库、杂物间；

2楼为职工餐厅：分为洗碗间、售卖区、厨房、食品仓库、面点间、办公室、包间；

生产设备：消毒组合柜1个、冷柜（冷藏冷冻）4台、保温台6个、双眼锅灶4台、蒸柜4台、消毒柜4台、电饭煲、电饼铛等设备；

办公设备：会议室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

检测设备：电子秤1台、温度计1支；



特种设备：杂物电梯（传菜梯）1部（医院提供，医院负责管理）；

企业目前体系覆盖有效人数：18人，其中含管理人员3人；公司设置了组织架构，包括：管理层、综合部、运营部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了其职责。

外包过程：虫鼠害防治、厨余垃圾处理、废弃油脂处理、烟道清理；

## 2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

## 3) 信息沟通：

组织编制《信息沟程序》，规定公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、检查、培训、电子邮件、微信、电话等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、微信、办公会议等方式进行内部沟通，外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、网络网页、政府网站、上级食品安全管理部门，了解食品安全要求，及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

## 4) 文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于浙江省温州市瑞安市安阳街道万松东路521号温州盛瓯百善餐饮有限公司许可范围内的餐饮服务经营者（餐饮服务管理公司）的餐饮服务管理（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，（温州盛瓯百善餐饮有限公司）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

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

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

北京国标联合认证有限公司

审核组:马焕秋 钱涛



## 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。