

项目编号：10343-2025-QEOF

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：泰州稻花香餐饮管理有限公司

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）： 钱涛

审核组员（签字）： 徐素娟，孟德波，牛晓光

报告日期： 2025年04月14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：钱涛

组员：徐素娟，孟德波，牛晓光



受审核方名称：泰州稻花香餐饮管理有限公司

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
	钱涛	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2025-N1QMS-1465209 2025-N1EMS-1465209 2025-N1OHSMS-1465209 2025-N1FSMS-1465209	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E
	徐素娟	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2024-N1QMS-4022868 2023-N1EMS-2022868 2023-N1OHSMS-2022868 2022-N1FSMS-1022868	E:30.05.00 O:30.05.00
	孟德波	组员	Q:实习审核员 E:实习审核员 O:实习审核员 F:实习审核员	2025-N0QMS-1388931 2025-N0EMS-1388931 2025-N0OHSMS-1388931 2025-N0FSMS-1388931	E:30.05.00 O:30.05.00
	牛晓光	组员	Q:实习审核员 O:实习审核员 F:实习审核员	2023-N0QMS-2237458 2023-N0OHSMS-1237458 2024-N0FSMS-1237458	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	袁金娣、王伟	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（质量管理体系，环境管理体系，职业健康安全管理体系，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：

Q：GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E：GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O：
GB/T45001-2020 / ISO45001：2018,F：ISO 22000:2018

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：《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》GB 31654-2021、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国安全生产法》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：《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全管理体系餐饮业要求》（GB/T27306-2008）、《餐饮业现场管理规范》（SB/T 10580-2011）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《江苏省环境保护条例》、《江苏省大气污染防治条例》、《江苏省放射性污染防治若干规定》、《江苏省危险废物污染防治办法》、《江苏省水污染防治行动计划实施方案》等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：无。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年04月11日 上午至2025年04月14日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年09月06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：集体用餐配送（热食类食品制售）

E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：集体用餐配送（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

F：位于泰州市海陵区南通路七里河西侧B-2#二楼三楼泰州稻花香餐饮管理有限公司的集体用餐配送（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：泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼

办公地址：泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼

经营地址：泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼

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2025年04月10日上午8:30-2025年04月10日12:30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：质量关键控制点、关键过程和需要确认的过程及控制情况、产品执行的标准或技术要求、查看供方型式检验的证据（报告）、环境因素的识别和评价程序合理性、重要环境因素的和控制措施、重要危险源的辨识和控制措施、职业健康安全法律和其他要求的获取、前提方案、良好操作规范、HACCP计划、识别程序实施情况和合规性评价、内审、管理评审、供方管理、产品放行、人员能力等。

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：

餐饮部：E08.1；行政部：QE0F7.2

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：2025年05月14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2026年04月10日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、应急准备及响应、前提方案

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、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等；

——相关资质手续保持有效；

——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 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018 体系标准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）过程，依据 4 个认证体系标准策划了体系文件，包括《质量、环境和职业健康安全体系管理手册》1 份、《食品安全体系管理手册》1 份、在总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的 7.5 条款。为应对相应风险和机遇，公司依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018 体系标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进质量、环境、职业健康安全。

受审核方组织培训来提升各部门及员工对其理解，同时依据部门职责划分及实际工作运行，现场查核验证基本可以运用，能够在日常管理和集体用餐配送（热食类食品制售）过程中运用管理体系工具、过程方法，对产品和服务的要求、集体用餐配送（热食类食品制售）过程、重要环境因素控制、重大危险源控制、内部审核、管理评审基本可以应用。

总体上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：无。

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 04 月 05 日；体系实施时间：2024 年 09 月 06 日

2) 法律地位证明文件有：

1. 现场检查泰州稻花香餐饮管理有限公司营业执照，统一社会信用代码：91321202MA1MH8MA5H，经营范围包括：餐饮管理，会议服务，食品经营（按《食品经营许可证》所列项目经营）等。

住所：泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼

2、现场检查泰州稻花香餐饮管理有限公司食品经营许可证，许可证编号：JY23212020038066，主体业态：餐饮服务经营者（大型餐饮、集体用餐配送单位），经营项目：热食类食品制售，有效期至：2027 年 07 月 07 日，住所：泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼，经营场所：泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼。

3、提供场地租赁合同：查看房屋租赁续签合同，签订日期：2023 年 01 月 01 日，出租方“泰州市迎春物业有限公司”，续签租赁期限至 2028 年 03 月 15 日，租赁地址：泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼，面积 2300 平方米。

4、提供配餐送餐服务合同书：

合同书 1，甲方：泰州市凤凰小学；乙方：泰州市稻花香餐饮管理有限公司；合同期限：2025 年 2 月-2025 年 6 月；合同内容还包括：订餐时间、甲方权力与义务、乙方权利与义务、餐费结算



方式、违约责任与解决办法等；签订日期：2025年02月09日。

合同书2，甲方：泰州市海军中学；乙方：泰州市稻花香餐饮管理有限公司；合同期限：2024年10月16日-2025年7月1日；合同内容还包括：供餐事项、甲方权力与义务、乙方权利与义务、违约责任等；签订日期：2024年10月15日。

合同书3，甲方：泰州市海陵学校；乙方：泰州市稻花香餐饮管理有限公司；合同期限：2024年10月16日-2025年7月1日；合同内容还包括：供餐事项、甲方权力与义务、乙方权利与义务、违约责任等；签订日期：2024年10月15日。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：25人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

菜品加工流程：

原料验收（OPRP1）→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→分餐配送（CCP2）

米饭加工：

大米原料验收（OPRP1）→储存→淘洗→浸泡→蒸制→分餐配送（CCP2）

粥、汤类加工：

原料验收（OPRP1）→储存→清洗→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→装保温汤桶

餐具清洗消毒：

餐具回收→分类→去残→浸泡→洗碗机、洗箱机→餐具清洗→餐具消毒（CCP3）→入柜

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

组织设置了行政部、餐饮部、采购部等部门；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。

2) 管理体系文件符合情况

公司根据 GB/T19001-2016/ISO9001:2015；GB/T 24001-2016/ISO14001:2015；GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018 标准和实际，编制了质量、环境、职业健康安全管理体系文件，包括：形成文件的管理方针和管理目标、《综合管理手册》、《程序文件》；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等；

根据 ISO 22000:2018 标准和实际，编制了食品安全管理体系文件，包括：形成文件的食品安全管理方



针和食品安全管理目标、《食品安全管理手册》、《程序文件》；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等。

为提供符合要求及管理体系有效运行的证据而建立的记录，包括标准所要求的记录。识别服务和产品适用标准，通过文件审核和现场审核确认，《管理手册》等符合标准要求、法律法规和企业实际，基本具有可操作性。

3) 法律法规的识别及获取情况

组织识别和收集法律法规和其他要求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》，如：《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》GB 31654-2021、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国安全生产法》等，均为有效版本。基本覆盖了经营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

企业位于泰州市海陵区南通路七里河西侧B-2#二楼三楼，公司总占地面积约2300平方米，为租赁用房，二楼为生产区域约1800平方米、三楼为办公区域面积约500平方米。生产区域分为后厨、分餐间、洗碗间、仓库区、化验室，其中后厨约1000平方米，分为：肉类加工区、蔬菜加工区、菜品炒制区、蒸饭区等；分餐区约250平方米，需通过风淋室进入，分餐区内设有留样室1间；洗碗间约300平方米，餐具清洗消毒后，餐具直接从分餐区取出；仓库区约200平方米，设有：常温库3间（分为：主食间、油库、调味品间）、冷藏库1间、冷冻库1间；化验室约50平方米。办公区域设置有：会议室、办公室等。

生产设备：冷库、洗碗机、洗箱机、双门高温消毒柜、土豆脱皮机、切肉片肉丝机、传送带、灶台、蒸箱、风淋室、冰箱等

检测设备：电子秤、温度计、农残检测仪，基本满足产品检测需要。

搬运设备：货物升降机2部，其中1部运输原材料、成品，另一部用来运输餐厨垃圾。

支持性设施：轻型箱式货车5台。

环保设备：油烟处理设施1套；

安全设施：灭火器、灭火毯、消防栓、应急灯等；

特种设备：无

企业目前体系覆盖有效人数：25人，其中含管理人员4人；

基本满足餐饮管理（热食类制售）的需要。

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

——食品安全方针：

严格规范管理，保证产品优质安全，不断持续改进，满足顾客法规要求



---食品安全目标:

- a) 顾客投诉处理率 100%
- b) 食品安全事故 0
- c) 市场抽查不合格次数 0

---质量、环境、职业健康安全方针:

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

---质量、环境、职业健康安全目标:

- a) 顾客满意度 ≥ 90 分
- b) 固废合规处置率 100%
- c) 火灾事故发生为零
- d) 意外伤害事故发生为零
- e) 食品安全事故发生为零

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

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

公司按照质量、环境、职业健康安全内审计划，于 2025 年 01 月 20 日实施了质量、环境、职业健康安全管理体系内审，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。

另外，公司按照食品安全内审计划，于 2025 年 3 月 2 日-2025 年 3 月 3 日实施了食品安全管理体系内审，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 2025 年 02 月 17 日实施了质量、环境、职业健康安全管理体系管理评审，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，提出改进计划 1 项，已按计划要求完成相关培训，基本符合标准要求。

另外，公司按照策划，于 2025 年 03 月 13 日实施了食品安全管理体系管理评审，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，出改进计划 1 项，已按计划要求完成相关培训，基本符合标准要求。

7) 主要人员对标准的理解情况

询问餐饮部负责人，基本掌握 GB/T24001-2016、ISO 22000:2018 等标准相关要求，基本符合要求。

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、运行的策划和控制

和总经理及管代/小组组长现场沟通了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

1) 产品/服务的名称：集体用餐配送（热食类食品制售）；

2) 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求等

3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等；

4) 产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准：符合《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；

——过程产品放行标准：《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、干货预包装食品类验收标准等；

——成品执行标准：成品按照《危害控制计划》，客户订单要求、产品放行程序等；

——服务规范：按照 GB31654-2021、《餐饮服务食品安全操作规范》等执行；

5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的生产设备和工具、必要的检测设备必要的生产场所、必要的配送工具、充足的原材料供应等

6) 确定符合产品和服务要求：——见餐饮部 8.5 条款审核记录

7) 按照准则实施过程控制——见餐饮部 8.5 条款审核记录

8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等

9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、验收记录、顾客满意度调查表、顾客投诉等

10) 策划的变更的控制：未发生

11) 识别外包过程及控制方法：餐余垃圾清运，虫鼠害消杀、油烟管道清洗。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

二、前提方案

公司编制了《前提方案》2024年09月06日实施；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》、国食药监食[2011]395号《资质范围内热食类食品制售 食品安全操作规范》、ISO22000:2018《食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求》。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：

该企业位于企业位于泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼，公司总占地面积约 2300 平方米，其中二楼为生产区域约 1800 平方米、三楼为办公区域面积约 500 平方米。周边环境干净，无污染源，无有害废弃物、无有害气体、无污染源、无粉尘、放射性物质。提供了平面图，审核周期内未发生变化。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：

1) 租赁面积 2300 平方米，其中二楼为生产区域约 1800 平方米、三楼为办公区域面积约 500 平方米。生产区域分为后厨、分餐间、洗碗间、仓库区、化验室，其中后厨约 1000 平方米，分为：肉类加工区、蔬菜加工区、菜品炒制区、蒸饭区等；分餐区约 250 平方米，需通过风淋室进入，分餐区内设有留样室 1 间；洗碗间约 300 平方米，餐具清洗消毒后，餐具直接从分餐区取出；仓库区约 200 平方米，设有：常温库 3 间（分为：主食间、油库、调味品间）、冷藏库 1 间、冷冻库 1 间；化验室约 50 平方米。办公区域设置有：会议室、办公室等。

提供分餐间环境检测报告 报告编号：2025202F2202313；检测状态：静态；洁净度等级：十万级；检验项目：悬浮粒子、沉降菌落总数；检验依据：GB 50073-2013《洁净厂房设计规范》、检验检测结论：符合 GB 50073-2013、GB/T 16292-2010、GB/T 162945-2010 标准要求；签发日期：2025-04-11；检测机构：泰州市产品质量监督检验院。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：25 人，其中含管理人员 4 人。

3) 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、采购部。总经理任命了食品安全小组组长和职业健康安全事务代表，明确了其职责。

4) 生产设备：土豆脱皮机、切肉片肉丝机、传送带、灶台、蒸箱、风淋室、冰箱、冷库、洗碗机、洗碗机、双门高温消毒柜等

5) 搬运设备：货物升降机 2 部，其中 1 部为成品及原辅料等，另一部厨余垃圾专用。

6) 检测设备：电子秤、温度计、农残检测仪；

7) 安全环保设施：消防栓、灭火器、灭火毯、垃圾桶、应急灯、油烟处理设施等

能满足热食类食品制售的需要。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

厨房能源供应为植物燃油，公司用水是自来水，为生活用水。

提供了水质检测报告 产品名称：生产用水；证书编号：2025201E0100540；检测项目：色泽、浑浊度、



铝、铁、总 α 放射性、总大肠菌群、菌落总数等 39 项；检测结论：符合标准规定的要求；签发日期：2025 年 02 月 10 日；检测机构：泰州市产品质量监督检验院。

d) 虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

虫害防治由有资质的第三方单位进行防治，提供泰州市除病媒生物服务协议；合同编号：

CY0425YX25332；承包单位：泰州爱卫消毒灭害有限公司；承包日期至：2026 年 4 月 24 日。提供泰州爱卫消毒灭害有限公司《有害生物防制服务机构服务能力证书（A 级）》、《泰州爱卫消毒灭害有限公司能力等级证书（甲级）》。

厨余垃圾由有资质的但三方进行处理，提供泰州市餐厨垃圾（含地沟油）收集运输服务合同：合同编号：0000551；承包单位：泰州蓝德环保科技有限公司（甲方）；合同期限：至甲方特许经营期限之日止；提供泰州蓝德环保科技有限公司的《泰州市餐厨废弃物收集、运输、处置废弃物许可证》及营业执照。

油烟管道清洗由有资质的但三方进行清洗，提供商用大型油烟机管道清洗合同：承包单位：泰州市天恒保洁工程有限公司；合同期限：长期合同；提供泰州市天恒保洁工程有限公司的《室内外保洁及油烟管道清洗服务企业资质登记证书》。

厨房放置了粘鼠板等设施，现场未发现虫鼠，污水主要为生活废水，排入城市污水管道，集中处理；废弃物主要是厨余垃圾、废弃的包装物等。

企业日常的厨余垃圾的回收，会在泰州市市场监管部门的众食安 APP 实时上传。

查众食安 AAP 上“废弃物登记记录”：处置日期：2025 年-04-11；交接负责人：严菜林；接收人员：窦文军；废弃物：泔水 420 公斤。

提供《泰州蓝德环保有限公司授权委托书》：兹委托窦文军（身份证号码：321028197202233616）代表我公司对泰州市各类餐饮服务单位进行收集、运输签约，对委托人在办理上述事项过程中所签署的有关文件，我公司均予以认可，并承担响应的责任。

e) 设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：冷库、双门高温消毒柜、土豆脱皮机、切肉片肉丝机、洗碗机、洗箱机等，有设备维护保养记录。

负责人介绍，操作人员每次在餐食制作完成后，都会对工器具进行清洗、清洁，确保工器具保持在清洁、良好状态。

对于油烟机的保养，每次制作餐食完成后，操作人员会对油烟机外部进行清洗保养；每两个月对油烟机的内部进行清洗保养；每半年会请第三方有资质的公司（泰州市天恒保洁工程有限公司），对油烟管道进行深度清洗保养。

抽《油烟机管道排风清洗记录表》，清洗时间：2025 年 03 月 21 日；清洗责任人：王学根；清洗地址位置：二楼烹饪区；保养清洗项目：过滤网和风管、机身和按键、内部油污；清洗情况：符合标准，能正



常使用；清洗验证结果：正常；验收负责人签名：栾金娣。

提供《商用大型油烟机管道清洗合同》，承包单位：泰州市天恒保洁工程有限公司；提供泰州市天恒保洁工程有限公司《室内外保洁及油烟管道清洗服务企业资质证书（一级）》，统一证书编号：

HXRC202502145440；证书备案日期：2025年02月14日；证书有效期至：2028年02月13日。

与负责人沟通，每年寒假、暑假都会请泰州市天恒保洁工程有限公司来做管道清洗。

但未能提供油烟管道清洗记录，开具不符合。

经现场沟通，操作人员每次工作完成后，均对使用的工器具、台面、地面进行清洁。同时，管理人员每周会对不同区域的卫生清洁情况进行检查。

提供《卫生清洁检查表》，

检查日期：2025.03.28；区域：粗加工房、案台；清洁情况：已清洁；经办人：袁爱萍；检查结果：合格。

检查日期：2025.03.28；区域：分餐间；清洁情况：已清洁；经办人：袁爱萍；检查结果：合格。

检查日期：2025.03.28；区域：厨房灶台、地面；清洁情况：已清洁；经办人：袁爱萍；检查结果：合格。

检查日期：2025.03.28；区域：洗碗区；清洁情况：已清洁；经办人：袁爱萍；检查结果：合格。

操作人员在分餐前，开启紫外灯30分钟对分餐间进行消毒，确保分餐环境达到要求的洁净级别。

查《专间紫外线消毒情况记录》，日期：2025.02.13；时间：8:30；累计时间：881h；灯具是否正常：是；操作人：袁金娣；时间：15:00；累计时间：881h30min；灯具是否正常：是；操作人：袁金娣。

日期：2025.02.14；时间：8:00；累计时间：882h；灯具是否正常：是；操作人：袁金娣；时间：15:00；累计时间：882h30min；灯具是否正常：是；操作人：袁金娣。

提供分餐间环境检测报告 报告编号：2025202F2202313；检测状态：静态；洁净度等级：十万级；检验项目：悬浮粒子、沉降菌落总数；检验依据：GB 50073-2013《洁净厂房设计规范》、检验检测结论：符合GB 50073-2013、GB/T 16292-2010、GB/T 162945-2010标准要求；签发日期：2025-04-11；检测机构：泰州市产品质量监督检验院。

企业日常餐具消毒，会在泰州市市场监管部门的众食安APP实时上传。

查众食安APP上“餐用具消毒台账”：消毒日期：2025年-04-11；消毒时间：6:00-9:00，消毒



餐次：午餐；消毒人员：袁金娣，2025年-04-11；消毒时间：14：00-15：00，消毒餐次：晚餐；消毒人员：袁金娣。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：合格供方供货，索取产品合格证明；

g) 来料的接收、储存：食材到货后，店长、厨师长进行进货查验，查看合格证明（农残检测报告、动物检疫合格证等）、数量等，另外企业会对进货的每批蔬菜进行农药残留检测，符合要求后签收入库。现场查看，企业有冷藏库1个、冷冻库1个。对于蔬菜类、冷鲜肉类的采购，一般提前一天采购，验收合格后，入冷藏库暂存，第二天领出进行粗加工、烹饪等；对于冻品的采购，企业会依据下周菜单，提前采购一周的量，验收合格后，冷冻库存放。现场观察冷藏库温度显示8.4℃；冷冻库温度显示-15.1℃，与负责人沟通，由于经常会开启冷冻库、冷藏库取放物品，会导致冷冻冷藏库温度有时稍偏高，但由于食材存放时间较短（一般蔬菜类、冷鲜肉类存放不超过一天，冻品类存放时间为1周），不会影响食品安全。

h) 防止交叉污染的措施：员工进入热食制作区域都要进行更衣、洗手消毒，有洗手消毒设施；工作服由员工自行清洗、消毒；

j) 人员卫生：企业每天均会对工作人员进行晨检，并且实时上传到泰州市市场监管部门的众食安APP。

抽众食安APP人员晨检记录：检查时间：2025年04月11日，应检人数25人、实检人数：24人、正常人数：24人。检查内容：体温、首饰、头发、指甲、化妆、皮肤等，同时会抓拍人脸、体温、手部检查图片上传。

k) 产品信息/消费者意识：客户群体主要：学校教职工及学生；

l) 其他有关方面：无

三、设计和开发

现场与总经理及部门负责人沟通确认，餐饮部负责新产品开发设计，主要设计人员为厨师长，其在相关行业从事餐饮多年，能力满足公司产品设计和开发的需要。公司自成立以来，根据季节特点及当地饮食习惯提供热食类食品制售服务。菜单由公司总部营养师和总厨制定，提前制定下周菜单，菜单经企业负责人批准后，提交学校负责人批准。热食类食品制售所涉及的菜品原辅料、加工工艺等已经成熟稳定，暂不存在设计和开发及其更改活动。公司有产品设计和开发的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的开发活动，原设计要求也无变更，一直按标准要求对热食类食品制售活动。查组织在手册中对8.3设计和开发进行了规定。产品设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求基本符合标准要求。随着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产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行新产品的开发和设计，确保提供餐食配送服务的安全性、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。

上述控制基本合理。



四、采购管理

企业编制了《采购控制程序》，规定了对供应商的分类和选择评价，采购计划和实施，采购商品的检查和验收，采购记录的保持以及合格供方的评价方法。

企业将第二天需要采购的原料统计好，目前企业采购的产品有猪肉、鸡肉、大米、调味料、冻品等，采购员 QC 对采购食品进行现场验收。合格的，记录《合格供应商清单》。不合格的拒绝采购。

查《合格供应商清单》

供方名称	主要产品
泰州市海陵区康宁食品有限公司	猪肉
泰州诚道食品有限公司	鸡肉
泰州润乡米业有限公司	大米
泰州瑞茛粮油有限公司	干调
扬州维扬豆制品食品有限公司	豆制品
山东国标食用油有限公司	大豆油
杨氏蔬菜行	蔬菜
无锡万源达食品科技有限公司	冻货
安徽牧洲国际贸易有限公司	牛肉
海陵区润森商贸经营部	鸡蛋
芜湖太平洋塑胶有限公司	餐盒
上海涤可霖新材料科技有限公司	洗洁精、84 消毒液
泰州蓝德环保科技有限公司	处理餐厨垃圾（含地沟油）
泰州爱卫消毒灭害中心	灭鼠类
泰州市天恒保洁工程有限公司	厨房抽油烟设备清洗

查见 2024.9.25《供应商评审表》，企业对以上供应商均进行了定期评价，评价内容包括供货能力、供货方式、提供产品质量、服务情况、按时交货情况，评审结论：同意将该供应商列为我公司合格供应商，评价人：袁金娣、陈婷伟、栾金娣共同评价，批准：王云；

查供方资质：

查营业执照 1：企业名称：泰州润乡米业有县公司；统一社会信用代码：91321202061869578N；食品生产许可证编号：SC10132120200450；有效期至：2028 年 08 月 01 日。

查营业执照 2：企业名称：扬州维扬豆制品食品有限公司；统一社会信用代码：9132100070389878524；食品生产许可证编号：SC12532100200487；有效期至：2026 年 11 月 01 日。



查营业执照 3: 企业名称: 泰州瑞茂粮油有限公司; 统一社会信用代码: 91321202MA1MLKRQ24; 食品经营许可证编号: JY13212020012580; 有效期至: 2026 年 05 月 24 日。

查营业执照 4: 企业名称: 泰州市海陵区康宁食品有限公司; 统一社会信用代码: 91321202666388216P; 食品经营许可证编号: JY13212020141310; 有效期至: 2027 年 05 月 29 日。

查营业执照 5: 企业名称: 泰州诚道食品有限公司; 统一社会信用代码: 91321204MA21HNKF76; 食品经营许可证编号: JY13212840163109; 有效期至: 2027 年 04 月 17 日。

查营业执照 6: 企业名称: 山东国标食用油有限公司; 统一社会信用代码: 91371424MA3MX1KW47; 食品生产许可证编号: SC10237142400608; 有效期至: 2028 年 06 月 25 日。

查营业执照 7: 企业名称: 杨氏蔬菜行; 统一社会信用代码: 92321202MA1UPMLB6Q;

查营业执照 8: 企业名称: 无锡万源达食品科技有限公司; 统一社会信用代码: 91320213MA1WHGUB52; 仅销售预包装食品经营者备案信息采集表申请备案日期: 2023 年 12 月 7 日。

查营业执照 9: 企业名称: 安徽牧洲国际贸易有限公司; 统一社会信用代码: 91340102MA2UJNF26K; 仅销售预包装食品备案信息采集表备案编号: YB134012000075; 备案日期: 2021 年 07 月 16 日。

查营业执照 10: 企业名称: 海陵区润森商贸经营部; 统一社会信用代码: 92321202MA22N6522F;

查营业执照 11: 企业名称: 芜湖太平洋塑胶有限公司; 统一社会信用代码: 913402007585175569(1-1); 全国工业产品生产许可证编号: 皖 XK16-204-00610; 有效期至: 2027 年 07 月 31 日。

查营业执照 12: 企业名称: 上海涤可霖新材料科技有限公司; 统一社会信用代码: 91310117MA1J2MJ08K; 全国工业产品生产许可证编号: 沪 XK16-114-01053; 有效期至: 2028 年 06 月 21 日。

查采购物品的第三方检测报告

蔬菜类:

提供食品快速检测报告单

受检单位: 泰州市创源蔬菜专业合作社; 样品名称: 胡萝卜; 检测项目: 有机磷、氨基甲酸酯类; 抽样时间: 2025 年 03 月 30 日; 报告编号: JCTZS20250330985587; 检测结果: 合格; 检验单位: 食源安技术服务泰州有限公司。

受检单位: 苏州农副产品批发交易市场; 样品名称: 茼蒿; 检测项目: 有机磷、氨基甲酸酯类; 抽样时间: 2025 年 03 月 12 日; 报告编号: JCS202503120338510001 检测结果: 合格; 检验单位: 食源安技术服务泰州有限公司。



畜肉类：

提供动物检疫合格证明 产品名称：猪-胴体；编号：No. 3208075526；生产单位：泰兴市古溪食品购销站；签发日期：2025年2月12日；肉品品质检验合格证：产品名称：猪一胴体；编号：NO. MZ28131524；生产单位：泰兴市古溪食品购销站；生产日期：2025年02月12日；

提供动物检疫合格证明 产品名称：猪-胴体；编号：No. 3208180294；生产单位：泰兴市古溪食品购销站；签发日期：2025年2月25日；肉品品质检验合格证：产品名称：猪一胴体；编号：NO. MZ28120748；生产单位：泰兴市古溪食品购销站；生产日期：2025年02月25日；

禽肉类

提供动物检疫合格证明 动物种类：鸡-胴体；编号：No3206533162；生产单位：淮安市三升食品股份有限公司；检验结果：合格；签发日期：2025年03月05日；

提供动物检疫合格证明 动物种类：鸭-胴体；编号：No3203643120；生产单位：江苏丽佳农牧股份有限公司；检验结果：合格；签发日期：2025年03月11日；

米、油类

提供大米（粳米）检测报告 样品名称：大米（粳米）；报告编号：HAPFD2411021485；生产单位：泰州润乡米业有限公司；检验项目：色泽、气味、碎米总量、小碎米总量、水分含量、加工精度、杂质总量、不完善粒含量、滴滴涕、滴滴滴、滴滴伊、六六六、无机砷、铅；结果判定：合格；签发日期：2024年11月29日；检测机构：江苏环普检测技术服务有限公司。

提供非转基因一级大豆油（分装）检测报告 样品名称：非转基因一级大豆油（分装）；报告编号：FA25030953；生产单位：山东国标食用油有限公司；检验项目：标签信息、相对密度、色泽、透明度、气味滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、冷冻试验、烟点、黄曲霉毒素 B₁、折光指数（n²⁰）碘值、皂化值、不皂化物、加热实验（280℃）、含皂量、脂肪酸组成、叔丁基茴香醚、溶剂残留量、铅、总砷、苯并芘、六六六、滴滴涕、能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠；结果判定：合格；签发日期：2025年03月18日；检测机构：浙江华才检测技术有限公司。

调味料

抽查生抽酱油（酿造酱油）检验报告 产品名称：生抽酱油（酿造酱油）；编号：F24WT08368；生产单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司；检验项目：色泽、香气、滋味、体态、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、糖精钠、铵盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐、甜蜜素、安赛蜜、黄曲霉毒素 B₁、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、标签、净含量；检验结果：合格；签发日期：2024年10月24日；检测机构：佛山市食品药品检验检测中



心。

冻品类

提供预制调理牛肉板检验报告 报告编号：WT012501219G；样品名称：预制调理牛肉板；委托单位：冠县穆易清真食品有限公司；检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值（以脂肪计）、铅；结果判定：合格；签发日期：2025年01月13日；检测机构：山东瑞谱检测技术有限公司。

餐盒

提供餐盒检验报告 样品名称：餐盒；委托单位：泰州稻花香餐饮管理有限公司；报告编号：2024201E0105971；检验项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群（发酵法）、沙门氏菌；检验结果：合格；签发日期：2024年06月26日；检验机构：泰州市产品质量监督检验院。

清洗消毒

提供洗洁精检验报告 样品名称：洗洁精；委托单位：上海涤可霖新材料科技有限公司；报告编号：BSE1G0QB4806625R5；检验项目：外观、气味、稳定性、总有效物含量、PH、去污力；检验结果：合格；签发日期：2024年06月20日；检验机构：谱尼测试集团上海有限公司。

提供涤可霖 84 消毒液检验报告 样品名称：涤可霖 84 消毒液；委托单位：涤可霖（上海）生物科技有限公司；报告编号：SDHCXD2501A001；检验项目：有效氯含量、PH、稳定性、中和剂悬液定量鉴定试验、悬液定量杀菌试验；检验结果：合格；签发日期：2025年01月22日；检验机构：山东华策检测科技有限公司。

外包过程控制：

油烟管道清洗协议：

提供厨房抽油烟设备清洗合同 甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司、乙方：泰州市天恒保洁工程有限公司；清洗内容：油烟设备（烟道、烟罩、烟机、净化器）清除各部位附着的油垢、油泥、杂物等内壁污物。合同签订日期：2024年，长期合同；

餐厨垃圾（含地沟油）收集运输服务合同：

提供泰州市餐厨垃圾（含地沟油）收集运输服务合同 甲方：泰州蓝德环保科技有限公司、乙方：泰州稻花香餐饮管理有限公司；服务内容：甲方提供餐厨垃圾（含地沟油）的收运车辆上门收运服务。合同签订日期：2018年9月19日，长期合同；

虫鼠害合同：

提供泰州市除病媒生物服务协议（灭鼠类） 甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司；乙方：泰州爱卫消毒



灭害中心；服务内容：，甲方委托乙方对中央厨房内的鼠害进行有偿治理。合同签订日期：2024年4月25日起至2025年4月24日止，新合同已签订，签订日期：2025年4月25日起至2026年4月24日止；

抽查采购合同

抽1 合同名称：供货合同；甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司，乙方：泰州润乡米业有限公司；供货内容：乙方向甲方供货：大米，供货期限自2025年2月1日至2026年1月31日。

抽2 合同名称：购货合同；甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司，乙方：安徽牧洲国际贸易有限公司；供货内容：乙方向甲方供牛肉类产品等食品，供货期限自2025年2月1日至2026年2月28日止，合同签订日期2025年2月10日。

抽3 合同名称：供货合同；甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司，乙方：泰州市海陵区杨氏蔬菜商行；供货内容：乙方向甲方供货：蔬菜，供货期限自2024年9月1日至2025年8月31日止。

抽4 合同名称：供货合同；甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司，乙方：泰州瑞茂粮油有限公司；供货内容：乙方向甲方供货：调味品，供货期限自2024年2月1日至2025年1月31日止。

抽5 合同名称：山东国标食用油有限公司销售合同；甲方：山东国标食用油有限公司，乙方：泰州稻花香餐饮管理有限公司；供货内容：甲方向乙方供非转基因一级大豆油、非转纯香菜籽油，签订时间：2025年2月25日，合同已执行完毕。

抽6 合同名称：供货合同；甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司，乙方：扬州维扬豆制品食品有限公司；供货内容：乙方向甲方供货：豆制品，供货期限自2024年9月1日至2025年8月31日止，签订时间：2024年8月30日。

抽7 合同名称：供货合同；甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司，乙方：无锡万源达食品科技有限公司；供货内容：乙方向甲方供货：冷冻品，供货期限自2024年9月1日至2025年8月31日止，签订时间：2024年8月30日。

抽8 合同名称：供货合同；甲方：泰州稻花香餐饮管理有限公司，乙方：泰州市海陵区康宁食品有限公司；供货内容：乙方向甲方供货：肉制品，供货期限自2025年3月1日至2026年2月28日止，签订时间：2025年2月26日。

抽查采购订单：

（蔬菜）2024年10月31日，采购豆芽 280kg。

2024年12月30日，采购茄子 200kg

2025年1月14日，采购笋瓜 130kg。

2025年3月30日，采购青椒 200kg。

大米 2024年9月8日，采购大米 2300kg

2024年12月28日，采购大米 1300kg



2025年3月1日，采购大米 1750kg

油 2025年2月25日，非转一级大豆油 1180L，非转纯香菜籽油 200L

鲜冻畜禽肉类 2024年10月23日 采购鸡脯 223kg。

2024年12月30日 采购猪肉精肉片 93kg

2025年2月12日 采购排骨 506.5kg

调味料 2024年11月26日 采购香醋5箱、豆瓣酱5箱

2025年2月11日 采购白砂糖2袋、海天蚝油3箱

餐盒 2024年2月4日 采购红色餐盒 6000套

抽查验收记录：

蔬菜 2024年10月31日，采购豆芽 280kg，农残检测：吸光度 0.378，抑制率 9.6%，验收人：栾金娣

2024年12月30日，采购茄子 200kg，农残检测：吸光度 0.346，抑制率 12.8% 验收人：栾金娣

2025年1月14日，采购笋瓜 130kg，农残检测：吸光度 0.230，抑制率 6.5% 验收人：栾金娣

2025年3月30日，采购青椒 200kg，农残检测：吸光度 0.342，抑制率 19.0% 验收人：栾金娣

大米 2024年9月8日，采购大米 2300kg，有索证索票、验收合格，验收人：袁金娣。

2024年12月28日，采购大米 1750kg，有索证索票、验收合格，验收人：袁爱萍。

2025年3月1日，采购大米 1750kg，有索证索票、验收合格，验收人：袁金娣。

鲜冻畜禽肉类 2024年10月23日 采购鸡脯 223kg，有索证索票，验收合格，验收人：袁爱萍。

2024年12月30日 采购猪肉精肉片 93kg，有索证索票，验收合格，验收人：袁爱萍

2025年2月12日 采购排骨 506.5kg，有索证索票，验收合格，验收人：袁爱萍。

油 2025年2月25日，非转一级大豆油 11800L，非转纯香菜籽油 200L 有索证索票，验收合格，验收人：袁金娣。

调味料 2024年11月26日 采购香醋5箱、豆瓣酱5箱，有索证索票，验收合格，验收人：袁金娣。

2025年2月11日 采购白砂糖2袋、海天蚝油3箱，有索证索票，验收合格，验收人：袁金娣。

餐盒 2025年2月19日 采购红色餐盒 6000套 有索证索票，验收合格，验收人：袁金娣

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

企业未使用食品添加剂。

原料采购及供方管理、外包控制符合要求。

五、生产过程控制、OPRP/CCP 实施情况：

组织目前为学校教职工及学生提供集体用餐配送服务，主要提供午餐和晚餐，餐食分装在餐盒中，放在保温箱中保温，用配送车送到学校，分配给学生用餐。就餐完毕，工作人员将餐具及餐厨垃圾回收带回公司，进行除残、清洗、消毒。



热食制售流程图：

菜品加工流程：原料验收（OPRP1）→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→分餐配送（CCP2）

米饭加工：大米原料验收（OPRP1）→储存→淘洗→浸泡→蒸制→分餐配送（CCP2）

粥、汤类加工：原料验收（OPRP1）→储存→清洗→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→装保温汤桶

餐具清洗消毒：餐具回收→分类→去残→浸泡→洗碗机、洗箱机→餐具清洗→餐具消毒（CCP3）→入柜

公司策划并形成了1个OPRP点及3个CCP点：

OPRP1：蔬菜、肉类验收

行动准则：肉类收取检疫合格证明，蔬菜收取农残检测合格证明

CCP1：热菜制作

关键限值：菜品出锅中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$

CCP2：分餐配送

关键限值：配送后产品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；配送到达时间 ≤ 4 小时

CCP3：餐具消毒

关键限值：温度 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 45 分钟

公司策划编制了《不符合控制程序》、《产品标识和可追溯控制程序》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。

餐饮部负责进货查验，查有《食品原料采购索证所票进货查验和采购记录》，

抽查部分日期记录

检查日期：2025.02.09，盐酥鸡 数量 34 20斤/箱 出厂检验报告检测日期：2024.10.13，检测结果：合格；检测单位：山东大洲食品有限公司；

牛肉 数量 20 20斤/箱；

农残检测报告：检测日期：2025.01.01，检测结果：合格；检测单位：南京市双牛食品有限公司

查日期：2025.02.28，鸡脯 数量 201斤 动物检疫合格证 检测日期：2025.02.20，检测结果：合格；检测单位：涟水县动物卫生监督所；

查日期：2025.03.16，大米数量 4箱（20斤/箱） 出厂检验报告单 检测日期：2025.03.16，检测结果：合格；检测单位：泰州润乡米业有限公司；

抽查原料、餐具、成品第三方检测报告：

1、产品名称：生抽酱油

报告日期：2024年10月24日；

报告编号：F24WT08368；



检测项目：色泽、香气、滋味、体态、可溶性无盐固形物、全氮等；

检验结果：合格；

检测机构：佛山市食品药品检验检测中心。

2、产品名称：非转基因一级大豆油（分装）

报告日期：2025年3月18日；

报告编号：FA25020953

检测项目：色泽、透明度、气味、滋味、不溶性杂质含量、烟点等；

检验结果：合格；

检测机构：浙江华才检测技术有限公司

3、产品名称：大米（粳米）

检测日期：2024年11月26日-2024年11月29日；

报告编号：HAPFD2411021485

检测项目：色泽、气味、碎米总量、加工精度、无机砷、铅等；

检验结果：合格；

检测机构：江苏环谱检测技术服务有限公司

4、产品名称：餐盒

报告日期：2024年06月26日；

报告编号：2024201E0105971

检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌等；

检验结果：合格；

检测机构：泰州产品质量监督检验院

5、产品名称：集体用餐配送膳食

检测日期：2025年03月07日；

报告编号：2025201E0101258

检测项目：包装外观、色泽、形态、气味、滋味、杂质、大肠菌群、沙门氏菌等；

检验结果：合格；

检测机构：泰州产品质量监督检验院

查 2025.03.04 配送单，供方：扬州维扬豆制品食品有限公司，商品名：豆腐 50 板；签收人：栾金娣；

查客户签收单：日期：2025年04月11日；签收单位：海军中学；餐次：午餐；份数：950份；签收人：司跃春。

1、OPRP 的现场实施情况：

OPRP1：蔬菜、肉类验收



行动准则：肉类收取检疫合格证明，蔬菜收取农残检测合格证明

查看蔬菜农残合格检测报告，检测日期：2025.3.12，品种：茼蒿；检测结果：合格；检测单位：食源安技术服务泰州有限公司；

查看蔬菜农残合格检测报告，检测日期：2025.3.30，品种：胡萝卜；检测结果：合格；检测单位：食源安技术服务泰州有限公司；

动物检疫证明（产品B），编号：3208175155；产品名称：猪-胴体；签发日期：2025.2.22；

肉品品质检验合格证：编号：MZ28120450；生产日期：2025-2-22；

动物检疫证明，编号：3205209465；产品名称：鸡-胴体；签发日期：2025.01.05；

2、CCP的现场实施情况：

CCP1：菜品热加工过程

关键限值：菜品出锅中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ 。

提供 2025.4.11 菜午餐单：菜花炒蛋、糖醋里脊、娃娃菜炒肉丝、三鲜汤。

后厨现场测量热食中心温度，糖醋里脊 89.2°C 、 91.1°C 、 90.5°C ，娃娃菜炒肉丝 88.7°C 、 89.3°C 、 89.1°C 花菜炒蛋 89.5°C 、 88.6°C 、 88.6°C ，三鲜汤 93.5°C 。符合 $>70^{\circ}\text{C}$ 的控制要求；

查其他前提方案和良好卫生规范实施情况，基本符合。

抽查 2025.3.6《熟制温度/时间记录》，中餐蒜苗炒肉丝，温度： 89.2°C 、 90.1°C 、 90.5°C 肉汁油果 91.2°C 、 90.7°C 、 90.2°C ，萝卜丝蛋汤 93.5°C 。检测人：王伟；

CCP2：分餐配送

关键限值：配送后产品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；配送到达时间 ≤ 4 小时

现场查看用餐配送情况：2025年4月11日跟车配送，配送车辆：苏MB1Q57，配送单位：泰州市海军中学，配送人员：吴移强（健康证见行政部记录），车辆内部干净，定期对车辆进行清洗，提供车辆清洗记录。大约 10:00 完成餐食制作、分餐装箱，约 10:35 完成装车，10:54 到达学校，卸货，送到每个班级门口。从制作完成到学生用餐，大概花费时间 1 小时。现场测试盒饭温度： 62.8°C ，符合 $>60^{\circ}\text{C}$ 的控制要求。餐品送到学校后，学校负责人对车辆的清洁状况、盒饭的外观、数量等进行验收。待学生用餐完成后，工作人员回收餐具及剩余餐食，带回企业后，将餐厨垃圾倒到湿垃圾桶后，对餐具进行清洗、消毒。

控制基本符合要求

CCP3：餐具消毒

关键限值：温度 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 45 分钟

现场查见餐具消毒温度设置为 120°C ，时间设置为 45min。

抽查众食安 APP 上餐用具消毒记录：消毒日期：2025 年-04-11；消毒时间：6:00-9:00，消



毒餐次：午餐；消毒人员：袁金娣，2025年-04-11；消毒时间：14:00-15:00，消毒餐次：晚餐；消毒人员：袁金娣。负责人介绍，因为餐具数量较多，需要分批进行，APP上的消毒时间是几批餐具的总消毒时间。

组织制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，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，餐厨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。

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、终产品的检测等项内容，基本充分，结论为：通过。编制：食品安全小组 分析日期：2024.4.30。

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。

提供有《验证结果分析报告》，确认日期：2024.10.30；结论：经过过程能力的确认，证实了体系运行过程具有实现策划结果、保证服务的能力。

六、重要环境因素、不可接受风险控制情况：

餐饮服务过程中有识别的重要环境因素为：固体废弃物的排放、潜在的火灾、油烟的排放、废水的排放。

控制措施：

1、固体废弃物的排放：

委托有资质的处理单位处理，查公司资质：公司名称：泰州蓝德环保科技有限公司，提供了《泰州市餐厨废弃物收集、运输、处置废物许可证》及营业执照。每餐结束后，废弃物统一收集至泔水桶中，由泰州蓝德环保科技有限公司负责清运处理；

查众食安AAP上“废弃物登记记录”：处置日期：2025年-04-11；交接负责人：严莱林；接收人员：窦文军；废弃物：泔水420公斤。合同期限：至甲方特许经营期限之日止。

2、油烟的排放：安装了油烟处理烟道，提供《商用大型油烟机管道清洗合同》，承包单位：泰州市天恒保洁工程有限公司；提供泰州市天恒保洁工程有限公司《室内外保洁及油烟管道清洗服务企业资质证书（一级）》，统一证书编号：HXRC202502145440；证书备案日期：2025年02月14日；证书有效期至：2028年02月13日。

工程范围为：油烟设备（烟道、烟罩、烟机、净化器）清除各部位附着的油垢、油泥、杂物等内壁污物。

与企业负责人沟通，每年寒假和暑假的时候，会请第三方来清理油烟管道，但未能提供清洗记录。提出不符合。

3、潜在火灾：定期检查管网线路、安全用电、日常培训、应急预案等；



有《环境安全运行检查记录》，各岗位负责人在每天下班前检查设备是否正常及开关是否正常，如有异常及时上报厨师长进行处理，每月行政部负责人会进行安全运行检查。

查 2025 年 2 月份《环境安全运行检查记录》，检查内容：节水、节电、节纸和其他能源的节约、废弃物控制、车辆管理、相关方控制、消防设施配置、应急准备和响应、目标、指标的实现、法律法规执行、管理方案控制；检查结果：合格，检查人员：陈婷伟。

提供《灭火器月安全检查表》，企业每月会对灭火器进行检查，检查内容：灭火器是否在有效期内、压力表指示是否正常、保险销有无严重锈蚀、筒身底部是否严重锈蚀、喷管有无严重老化裂纹、灭火器外观是否清洁、灭火器摆放是否规范、醒目、灭火器周边有无障碍物等，检查结果均正常。

企业使用植物燃油炒制菜品，植物燃油燃点在 200 度以上。

4、废水排放：污水主要为生活废水，经滤网过滤，排入城市污水管道集中处理；

5、生活垃圾的清运：由城市环卫部门负责，每日进行清理；

查《不可接受风险清单》餐饮部的重大危险源有项：触电、火灾、交通意外、食物中毒、机械伤害、中暑、高温烫伤。

1、触电：

措施

1) 定期进行线路检修，设备进行线路检查。

2) 禁止乱接乱拉电线；

3) 人员做好日常检查；

4) 安装漏电保护装置

现场观察：现场观察无裸露电线、线路排列整齐、无私接乱搭情况。但无“小心触电”警示标语

2、火灾：

措施：

1) 按照消防要求，办公区和就餐区配置有足够数量和有效的灭火器。

2) 加强对员工消防安全知识培训；

3) 人员做好日常检查；

4) 组织火灾应急演练。

现场查看：厨房配有灭火毯和灭火器等应急物品，有应急灯，但现场未看到安全警示。

3、高温烫伤：

措施：

1) 为确保高温烫伤事故的有效管控，公司应明确各部门的安全管理职责，建立完善的安全管理制度和安全操作规程。安全管理部门应负责制定和落实高温烫伤事故的预防措施，对高温设备的使用、检修、维护进



行监督和管理。其他相关部门应积极配合，共同落实安全管理制度和操作规程。

2) 公司应制定高温设备的操作规程，规范设备的使用和管理。操作人员应经过专业培训，熟悉设备的性能、操作方法、安全注意事项等。在使用高温设备时，应严格按照操作规程进行，避免违规操作和误操作

3) 公司应宣传安全使用高温设备的重要性，规范员工的操作行为。在使用高温设备时，应佩戴必要的防护用品，如防护手套、防护面罩等。同时，应设置安全警示标识和安全操作规程，提醒员工注意安全操作对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；严格售餐流程，并做好安全教育培训，增强安全健康意识。

现场观察：员工佩戴手套、围裙等防护措施；但未见“小心烫伤”警示标语。

4、食物中毒

措施：

- 1) 严格执行食品采购和验收程序，确保食品来源合法、质量安全。
- 2) 加强食品储存和运输管理，确保食品在储存和运输过程中不受污染。
- 3) 严格执行食品加工操作规程，确保食品加工过程中符合卫生标准和安全要求。
- 4) 加强员工培训，提高员工的食品安全意识和卫生操作技能。
- 5) 建立食品安全检测制度，定期对食品进行安全检测，确保食品安全。
- 6) 加强食品安全宣传和培训，提高员工对食品安全的认识和自我保护能力。
- 7) 提高食品加工场所的卫生条件，定期进行清洁和消毒。
- 8) 合理安排食品供应，避免因食品供应过期或变质而引起食物中毒。
- 9) 加强对食品添加剂的管理，确保使用合格的食品添加剂，并严格控制使用量。
- 10) 对食品加工、储存和运输等环节进行定期检查，及时发现和排除可能存在的食品安全隐患。

现场检查：有培训记录、有进货查验台账、餐具清洗消毒记录；详见相关审核记录；

5、机械伤害

措施：

- 1) 机械设备的检查和维护情况；
- 2) 员工的安全意识和操作技能；
- 3) 危险源识别和评估的执行情况；
- 4) 安全使用机械的规范和流程的执行情况。

现场观察：询问厨师，对说出本岗位的机械伤害的预防措施，刀具专人管理，能定期检查设备运行情况，有设备检查记录；

6、厨房有空调系统，有效防止高温中暑；

公司为餐饮部所有员工购买了保险，提供了2025年3月份参保缴费证明。

与部门负责人交流，其表示审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、环境和职业健康安全事



故，无采取纠正措施的需求。

部门运行控制基本符合要求。

现场安全警示标识较少，建议高温区、控制箱、冷冻冷藏库等处增加安全警示标识，已现场沟通。

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

一、质量、环境、职业健康安全管理体系：

1. 公司按照内审计划的要求，于2025年01月20日实施了质量、环境、职业健康安全管理体系内部审核，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。

2. 公司按照策划于2025年02月17日实施了质量、环境、职业健康安全管理体系管理评审，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。

二、食品安全管理体系：

1. 公司按照内审计划的要求，于2025年3月2日-2025年3月3日实施了食品安全管理体系内审，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。

2. 公司按照策划于2025年03月13日实施了食品安全管理体系管理评审，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《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》、《不符合控制程序》等，规定了不合格控制要求及纠正措施管理要求，

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，主要是蔬菜等产品有黄叶、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餐饮部负责，暂未发生不合格情况。

与部门负责人沟通，审核周期内，偶尔会发生投诉情况，一般是口味、菜品样式或发现头发等异物等问题，企业领导都会及时去现场解决，解决方式有：更换盒饭、改进口味等，客户对处理结果基本满意。

目前未有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。

询问乘经理，审核周期内没有发现成品不合格情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

编制了《纠正与纠正措施控制程序》，针对日常检查中出现的不符合和重复出现的质量问题不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施，现场审核验证基本有效。

与部门负责人沟通，近一年来未发生工伤等事件、未发生重大质量和食品安全事故，未发生重大环境和职业健康安全事件。

3) 投诉的接受和处理情况：

与企业负责人沟通，审核周期内，偶尔会发生投诉情况，一般是口味、菜品样式或发现头发等异物等问题，企业领导都会及时去现场解决，解决方式有：更换盒饭、改进口味等，客户对处理结果基本满意。自体系运行以来，未有变质等重大质量和安全问题。

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）：

公司租赁面积约 2300 平方米，位于大楼的二楼和三楼，其中二楼为生产区域约 1800 平方米、三楼为办公区域面积约 500 平方米。生产区域分为后厨、分餐间、洗碗间、仓库区、化验室，其中后厨约 1000 平方米，分为：肉类加工区、蔬菜加工区、菜品炒制区、蒸饭区等；分餐区约 250 平方米，需通过风淋室进入，分餐区内设有留样室 1 间；洗碗间约 300 平方米，餐具清洗消毒后，餐具直接从分餐区取出；仓库区约 200 平方米，设有：常温库 3 间（分为：主食间、油库、调味品间）、冷藏库 1 间、冷冻库 1 间；化验室约 50 平方米。办公区域设置有：会议室、办公室等。

基础设施：冷库、洗碗机、洗箱机、双门高温消毒柜、土豆脱皮机、切肉片肉丝机、传送带、灶台、蒸箱、风淋室、冰箱等

检测设备：电子秤、温度计、农残检测仪，基本满足产品检测需要。

搬运设备：货物升降机 2 部，其中 1 部运输原材料、成品，另一部用来运输餐厨垃圾。

支持性设施：公司名下有 5 台轻型箱式货车。均缴纳了交强险、车船税、商业险等，查 见维修保养记录，均定期进行维护保养



环保设备：油烟处理设施 1 套

安全设施：灭火器、灭火毯、消防栓、应急灯等

特种设备：无

企业目前体系覆盖有效人数：25 人，其中含管理人员 4 人；

基本满足集体用餐配送（热食类制售）的需要。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》、《岗位任职要求》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司总经理、管理者代表、行政部经理、采购人员、餐饮部经理、内审员等岗位，对岗位要求、学历、工作经历等方面进行了规定，部门负责人表示公司目前较小，业务量不大，人员少且变化不大，审核期间基本稳定。

按照岗位职责和任职要求的评价，公司开展了员工岗位能力评定，并有《上岗人员能力确认表》主要在业务知识、管理能力、责任意识方面开展了人员能力岗位确认工作，抽查对员工代表王伟、采购部袁金娣、餐饮部栾金娣的员工能力确认记录，考核结论：能够胜任岗位要求。评价日期：2024 年 10 月 12 日。

3) 信息沟通：

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定，包括沟通对象、沟通方式等。日常公司内部沟通主要由综合部负责，对外沟通主要由食品安全小组组长栾金娣负责，沟通相关方主要包括：立法及政府机构第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户等，沟通方式主要包括面谈、微信、电话、文件传递等方式。

总经理表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

4) 文件化信息的管理：

组织管理体系主要的文件化信息包括：

一层文件：综合管理手册 DHX-SC-2024, A/1 版，（QES）。管理手册 DHX-FSMS-01 ， A/0，（F）。

二层文件：程序文件 DHX-CX-2024, A/0 版，（QES）。程序文件汇编 DHX-CX-01-20, A/0，（F）。

三层文件：支持性文件，包括前提方案（PRP）/良好操作规范（GMP）、卫生标准操作程序（SSOP）、危害控制计划书、管理文件（包括废弃物管理规定、安全管理制度、岗位职责和权限、岗位任职要求）等。

四层文件：记录。

公司制定了《文件控制程序》，查看《受控文件清单》（QES），收录了手册、程序文件、废弃物管理规定、安全管理制度等。查看《受控文件清单》（F），收录了前提方案（PRP）/良好操作规范（GMP）、卫生标准操作程序（SSOP）、危害控制计划书等。抽查手册、程序文件、前提方案、操



作性前提方案、危害控制计划,均有文件编号,有编制、审核、批准手续,有发布实施时间,符合要求。查看文件发放回收记录表,保留了对上述文件进行发放的记录,符合要求。

查看外来文件清单、法律法规清单,对外来文件进行了识别,包括食品安全法、餐饮业卫生规范、食品安全管理体系 餐饮业要求 GB/T27306-2008、食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 GB 31654-2021、食品安全国家标准 消毒餐(饮)具 GB 14934-2016 等,识别较充分,版本有效。

制定了《记录控制程序》,对记录管理进行了规定。查见《记录清单》(QES)(F),收集了管理体系运行的各项记录。抽查《培训记录表》、《重要环境因素清单》、《重大危险源清单》、《顾客满意度调查表》、《HACCP 计划验证记录表》、《食品留样登记表》等,均记录清晰、易于保存。

现场观察,公司文件和记录主要以电子文档和纸质两种形式进行保存,在各部门现场查看文件保存完好、清晰,版本为最新版本,现场查看无作废文件的使用。成文信息控制基本有效,基本符合要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 集体用餐配送(热食类食品制售)

E: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送(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

F: 位于泰州市海陵区南通路七里河西侧 B-2#二楼三楼泰州稻花香餐饮管理有限公司的集体用餐配送(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, 泰州稻花香餐饮管理有限公司 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:钱涛、徐素娟、牛晓光、孟德波



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、联系方式的变更、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。