

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：重庆迪瑞森实业发展有限公司

审核体系：■质量管理体系（QMS）50430（EC）

■环境管理体系（EMS）

■职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

■食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他

审核组长（签字）：张丽

审核组员（签字）：郑颖

报告日期：2025年5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

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
 - 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：张 丽

组员：郑 颖



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	张丽	组长	Q: 审核员 E: 审核员 O: 审核员 F: 审核员 H: 审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	Q:29.07.01, 29.07.02, 29.07.08, 30.05.00 E:29.07.01, 29.07.02, 29.07.08, 30.05.00 O:29.07.01, 29.07.02, 29.07.08, 30.05.00 F:E, FI-1 H:E, FI-1
B	郑颖	组员	Q: 审核员 E: 审核员 O: 审核员	2022-N1QMS-3211201 2023-N1EMS-3211201 2023-N1OHSMS-3211201	Q:29.07.01, 29.07.02, 29.07.08 E:29.07.01, 29.07.02, 29.07.08, 30.05.00 O:29.07.01, 29.07.02, 29.07.08, 30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	明亮、黄小芸、雷邪	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（质量环境职业健康安全食品安全管理体系危害分析与关键控制点）认证后，进行第一次监督审核证书暂停后恢复其他特殊审核请注明：扩大认证范围；

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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O: GB/T45001-2020 / ISO45001:2018, 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：《餐饮业专项技术规范》（ISC-FZ-E-1）；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人



民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、食品标识管理规定、食品召回管理规定、重庆市食品安全条例等。

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：《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）、《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 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）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：2025年04月30日上午至2025年05月02日下午 实施审核。

审核覆盖时期：自 2024年05月02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：餐饮服务（热食类食品制售）及生鲜配送（不含加工）

E：餐饮服务（热食类食品制售）及生鲜配送（不含加工）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务（热食类食品制售）及生鲜配送（不含加工）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号重庆迪瑞森实业发展有限公司承包重庆钢铁有限公司1食堂餐饮服务（热食类食品制售）及生鲜配送（不含加工）

H：位于重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号重庆迪瑞森实业发展有限公司承包重庆钢铁有限公司1食堂餐饮服务（热食类食品制售）及生鲜配送（不含加工）

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：重庆市长寿区桃兴三路3号附25号2-1

审核地址：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号1食堂

经营地址：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号1食堂

办公地址：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号1食堂

注：一阶段进行过变更，理由：明确地理边界/范围。

现场查见总公司经营许可证的经营场所“重庆市长寿区凤城街道长寿路13号5幢1-1#-1附2”仅为总公司持有资质地址，非本次覆盖范围；本次审核覆盖范围为承包食堂甲方/客户方经营许可证经营场所“重庆市长寿区江南街道长寿经济开发区钢城大道2号”，同审核地址一致，即1食堂所在地。

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

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()项, 轻微不符合项(1)项, 涉及部门/条款:运营部 Q8.5.6:

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(或提交 纠正措施计划)时限: 2025年6月2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5月30日前。

2) 下次审核时应重点关注: 本次不符合项关注, HACCP 体系验证、OPRP 监控、CCP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息:

重视服务现场质量、环境因素、危险源控制和管理工作, 现阶段服务质量问题, 环境管理, 职业健康安全控制状态良好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价: 策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好; 依据标准要求并结合实际, 有效地策划和运行管理体系, 并持续改进其有效性; 最高管理层能够积极参与, 以身作责, 带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求; 能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示: 产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注, 以便更好的识别、降低风险和把握机遇, 促进企业发展。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜: \

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

本年度实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审, 基本适宜, 并符合现状; 查见“过程目标考核清单”2024年4月到2025年3月份统计结果达到目标要求, 如下:

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	顾客满意率≥85分	每年根据调查平均分、评价加权法获得	86.5分	合格
	采购验收合格率达100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	火灾为0	年实际发生情况	0	合格
	固体废物合规处理100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	重大安全事故为0	年实际发生情况	0	合格
	食品中毒事故、甲方/客户/社会投诉0次	年实际发生情况	0	合格
行政人事部(含财务)	人员持健康证上岗率100%	受控数/总数×100%	100%	合格
	人员培训上岗率100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进100%提供资金保障	年应提供/总数×100%	100%	合格
	固体废物合规处理100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
运营部	火灾为0	年实际发生情况	0	合格
运营部	顾客满意率≥85分	每年根据调查平均分、评价加权法获得	86.5分	合格



重大安全事故为0	年实际发生情况	0	合格
食品中毒事故、甲方/客户/社会投诉0次	年实际发生情况	0	合格
采购验收合格率达100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
销售食品卫生指标合格率100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

总要求/理解组织及其环境、食品安全管理体系：企业于 2023 年 9 月 1 日依据 GB/T19001-2016《质量管理体系要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求》、ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准建立了五体系文件，从战略管理层面，公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

管理承诺/领导作用与承诺：现场总经理王海波表示，公司领导层为了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问题、环保问题、职业健康安全问题和产品质量问题等，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的食品安全文化，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。

职责、权限与沟通：公司领导层为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求等，对组织的角色、职责和权限进行分配，审核周期内组织架构设置未发生变化，部门负责人也未发生变化；总经理王海波目前兼任组长；负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作；通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级；组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求；审核周期内食品安全小组组长及成员未发生变化，其职责与权限在管理手册中明确规定；食品安全小组开展了各项确认验证工作。

前提计划/总则：公司在管理手册中进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP/食品安全体系所需的卫生条件；企业的前提计划主要体现在前提方案、过敏原控制程序、脆弱性风险评估控制程序、放行控制程序等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。

良好卫生规范/危害控制/热食类食品制售OPRP2/生鲜配送OPRP2：加工场所分为：粗加工区：摘菜、洗菜 精加工区：刀具，砧板荤素区分，处理生食 白案间：面食加工 蒸饭间：米饭加工 后厨：菜品炒制，处理熟食；每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有餐厅内部环境采用洗涤剂清洗保洁，就餐区环境每天采用84消毒，现场化学品在指定位置存放，设置专人专管，并加贴有标识；由规定配比浓度和记录、领用记录；现场查看消毒操作，场地的清洁卫生符合要求，提供有餐厅内部环境采用洗涤剂清洗保洁，就餐区环境每天采用84消毒，现场查看消毒操作，场地的清洁卫生符合要求；提供1食堂场地消毒台账：日期2025年2月28日 配置时间18:21消毒时间：18：51消毒液名称:84消毒液 配置浓度：1:40；日期2025年3月18日 配置时间18:23 消毒时间：18：57 消毒液名称:84消毒液 配置浓度：1:40；日期2025年4月29日 配置时间18:27 消毒时间：18：53 消毒液名称:84消毒液 配置浓度：1:40..... 以上负责人：文德英；餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及红外线消毒提供《食堂餐具消毒记录》2025年3月4日《餐饮餐具、刀具等消毒记录》餐用具名称：碗、筷子、调羹、餐碟；消毒方式：高温消毒；早餐餐具消毒时间：



8: 57至9:31; 午餐餐具消毒时间: 14:05至14:45; 晚餐餐具消毒时间: 18:07至18:47; 2025年3月31日《餐饮餐具、刀具等消毒记录》餐用具名称: 菜刀、菜墩; 消毒方式: 高温热水消毒; 早餐消毒时间: 10:20至10:50; 晚餐消毒时间: 16:10至16:40; 2025年4月27日《餐饮餐具、刀具等消毒记录》餐用具名称: 碗、筷子、调羹、餐碟; 消毒方式: 高温消毒; 早餐餐具消毒时间: 8:51至9:37; 午餐餐具消毒时间: 14:07至14:47; 晚餐餐具消毒时间: 18:05至18:45; 工具(刀具、砧板)采用热水消毒, 每日两次分别在早班前, 晚班前, 现场观察, 晚班前员工对刀具、砧板采用热水对其进行蒸煮消毒; 提供有《库房管理台账》时间: 2024年5月~2025年3月, 记录有: 消毒酒精、洗洁精、84消毒液, 领用人、数量, 保管人: 廖燕; 员工个人卫生: 抽2024年4月至2025年3月每日健康检查表(晨检)包括: 痢疾, 伤寒, 病毒性肝炎等消化道传染病, 活动性肺结核, 化脓或渗出性皮肤病, 发热及感冒, 腹泻, 皮肤伤口或感染, 咽部炎症等, 工服不洁净, 工作帽, 专间戴口罩, 头发不外露, 不留长指甲, 无饰物, 面部整洁不留胡须及鬓角, 头发不外露, 其他有碍食品安全的疾病及不规范行为; 以上检查均合格; 班前、班后交流: 抽2024年12月22日早会记录表, 早会内容: 食品安全(生熟分开)精神状况(良好)、菜品质量(色香味)、团队精神(大家合作), 有参会人员签名; 2025年3月10日早会记录表, 早会内容: 食门前三包、精神状况(良好)菜品质量(色香味)团队精神(大家合作)有参会人员签名; 2025年4月17日早会记录表, 早会内容: 食品安全(生熟分开)精神状况(良好)仪容仪表(着装整齐)团队精神(大家合作)血压(正常)有参会人员签名; 受审核方用水水质由运营部负责, 现场提供检验报告: 报告编号(01)字(2025)第(118)号 样品名称: 出厂水 被检单位: 重庆长寿中法水务有限公司 被检单位地址: 重庆市长寿区化南二路3号 报告日期: 2025年3月18日 检验标准《生活饮用水卫生标准》(GB5749-2022)检测项目包括: 重金属、微生物、有害物质等, 共计42项; 生鲜配送: 仓储、运输OPRP: 公司提供了2025年《车辆消毒表》《车辆行程卫生检查登记表》内容包括: 车牌号; 装车前(车辆卫生情况, 有无虫害, 异物污染, 温度条件, 消毒)装车后(产品码放情况, 产品包装, 车厢内污染情况, 防护情况, 温度控制, 其他)查车辆消毒表 车牌: 渝A656MC 轻型封闭货车/常温 消毒时间: 2025年3月2日7:00 消毒方式/比例: 84消毒液喷雾 1:100 签字: 明亮; 车牌: 渝A669X2 轻型厢式货车/常温 消毒时间: 2025年4月4日 时间 11:50 消毒方式/比例: 84消毒液喷雾 1:100; 签字: 明亮; 车牌: 渝B 666LV 轻型厢式货车/F类冷藏车 消毒时间: 2025年1月3日 时间 7:00; 消毒方式/比例: 84消毒液喷雾 1:100; 签字: 明亮; 车牌: 渝B1512F 轻型封闭式货车/F类冷藏车 消毒时间: 2025年4月30日 时间 11:40 消毒方式/比例: 84消毒液喷雾 1:100; 签字: 明亮; 抽查2024年12月至今的《车辆行程卫生检查登记表》有运行时间、车牌号、车辆去向/客户处、出发时间、车辆温度、车辆卫生状况: 良好及配送人签字; 抽查车辆相关信息 中华人民共和国机动车行驶证号牌号码: 渝A656MC 所有人: 重庆迪瑞森实业发展有限公司 检验有效期至: 2025年10月 号牌号码: 渝A669X2 所有人: 重庆迪瑞森实业发展有限公司 检验有效期至: 2026年1月; 号牌号码: 渝B 666LV 所有人: 重庆迪瑞森实业发展有限公司 检验有效期至: 2025年8月; 号牌号码: 渝B1512F 所有人: 重庆迪瑞森实业发展有限公司 检验有效期至: 2025年11月; 库房现场见有《食品采购管理制度》《食材进货制度》《食材原料入库管理制度》《食材原料出库管理制度》现场查看: 常温库存放蔬菜、调味品、米面粮油等, 温度23°C, 湿度55%, 符合要求; 现场查看保鲜库保鲜柜体温度-5°C~13.5°C, 保鲜库存放生鲜鸡蛋、鲜肉; 冷库温度-18°C~-25°C存放冻品冷冻肉类; 现场观察库区道路水泥硬化, 路面排水通畅; 库区配备灭火器; 库房砖混结构, 牢固维修良好, 与外界相通处有灭蝇灯、挡鼠板; 库区布局合格, 仓库新建, 设备较好, 经常维修保养, 保持良好状态; 库房现场见有鸡蛋、蔬菜、冷库/生鲜肉, 货物整齐地摆放在货架上; 现场查看、沟通, 冷库配置有完好的安全设施, 定期检查设备是否运转良好; 对设备进行定期保养和维护, 检查设备存在的问题并



及时修复；现场提供冷库的检查、保养、维护、消毒记录；冷库有进行适当的通风和空气循环，以保证货物在储存过程中不受潮、发霉等影响，日常也有在例行检查；设置有隔离门，控制人员出入以及货物进出；进入冷库操作的人员接受相关的培训和考核，同时要佩戴防护口罩、手套等必要的防护用品；冷库配备有安全开关和警报装置、设置火灾自动报警系统；冷库设施能够随时记录冷库内的温度，对记录进行定期检查和存储；冷库日常管理规定：责任到人，专人专管；进出随手关闭冷冻库门；每日做好冷冻库温湿度统计台账；严格按照要求分类，分区域码放；该区域禁止堆放其他杂物；保持地面、墙面、货架卫生整洁；进入操作必须采取防寒措施穿戴着装；禁止出现过期，变质食材；节约能耗，随手关闭现场看冷冻库温度 -13.8°C ；清洁和消毒：库房消毒84消毒液配制量：按照添加标准线测出实际消毒池体积： $0.0972=0.6\times 0.6\times 0.27$ ；实际体积转换： $0.0972\times 1000000\text{ml}=97200\text{ml}$ ；公司消毒液出厂比例为：1: 150；消毒液:水实际加入消毒液量：水池中水为 $97200\text{ml}\div 150=648\text{ml}$ ；试纸测试为250ppm；抽2024年12月至2025年4月《库房消毒记录表》内容包括：区域（常温库、保鲜库、冷库）时间（7: 00; 9: 00; 16:00）；有负责人签字，以上记录符合策划要求。

产品设计和开发：运营部负责新菜品的开发，主要开发人员有王海波、瞿敬成等，在餐饮管理服务行业多年，具备食堂管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要；查看近期泡椒黄辣丁、酱烧筒子骨的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为明亮，方案策划完成期限2025年4月30日，方案具体内容：收集整理以上菜品制作相关信息，确定具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足客户质量要求；策划菜品制作过程相关资料：设计开发输入菜品配方表，包括：设计开发输入（鲜嫩的黄辣丁搭配鲜辣泡椒，酸辣开胃，鱼肉滑嫩，瞬间点燃味蕾；精选优质筒子肉，经过秘制酱料慢烧细炖，肉香醇厚，骨髓软糯，每一口都饱含浓郁滋味.....原料包括：泡椒、鲜辣椒、黄辣椒鲜鱼、猪肉筒子骨、黄豆酱、排骨酱、甜面酱、叉烧酱.....），设计开发评审记录（卫生要求及依据的标准、法律法规等），设计开发输出清单（包括制作流程、烹饪时间、质量标准等工艺文件），设计开发验证报告；焦糖茄段开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的。生鲜配送过程：与负责人沟通确认，运营部负责配送服务过程的设计和开发，主要设计和开发人员瞿敬成，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事生鲜配送服务，均依据服务规范、顾客要求进行；有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新服务的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求进行提供服务；查公司管理手册8.3条款，按标准要求，规定了设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；公司的服务流程、规范、标准等均已定型，使用的供应商固定，不对流程、规范、标准进行更改，所提供的配送服务没有进行设计和开发相关工作，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服务时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保配送服务的安全性、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。基本符合要求。

采购管理/服务提供/危害控制/OPRP1：组织对外部提供的过程、产品和服务控制的类型和程度取决于外部供方提供的过程、产品或服务对组织产品或服务符合要求可能造成的影响，组织应确定要对外部实施的具体控制要求；这些控制旨在确保产品或服务提供按计划进行并符合要求，确保外部提供的过程、产品和服务不会对组织稳定地向顾客提供合格的产品和服务的能力产生不利影响；主要材料供方采用走访企业以及收集供方资质、业绩、质量等来评价，一年一次对供方进行评审；查见《合格供方名录》供方名称/供应的产品名称/焦作市五庆面业有限公司/小麦粉/邛崃市孔明祥龙菜油加工厂/藤椒油、花椒油/兰陵新希望



六和虹郡食品有限公司/鸭肉/重庆千瑞食品有限公司/鲜冻猪头肉/泸县仁和精米加工厂/大米/浙江天厨食品有限公司重庆分公司/味精、鸡味汤料等调料/长寿区铭安消防器材经营部/劳保用品及消防器材/重庆佳李龙商贸有限公司/大豆油、鲜鸡蛋、米、面等/长寿区凤城街道欧阳副食经营部/餐盒、塑料碗商品零售包装袋等包材/贵阳云岩宝多多食品分装厂/紫菜、海米等/重庆兴发新实业有限公司/鲜猪肉、肉食类.....查对以上供方和外包方进行了评价、评定;2024年11月01日对以上供方调查及评价,评价内容包括:产品质量交付及时情况;服务态度情况;价格;服务回访情况;退货情况;使用过程是否有食品安全问题;是否发生过食品安全纠纷案例;问题的及时处理情况;营业执照、食品许可、检测报告等相关资质证明材料是否齐全等;负责人称:公司每天进行采购物资;由瞿敬成根据制售菜单和配送计划确定采购物资清单发送给供应商,供应商按照采购物资清单进行送货,开展入库验收活动;采购产品验证,选择样品供领导审核定样,对购进物料均须附有质保书或当场(委托)检验;公司对采购物资到货后,现场对规格、型号、数量等与采购订单信息验证,验收合格后入库;提供热食类食品制售和生鲜配送统一的采购计划单:2025年4月29日采购计划 豆腐20斤;黄秧白:80斤;腿夹肉350斤;绿豆芽8斤;黄豆芽10斤;猪肝8斤;茄子37斤;小南瓜80斤;肥肠10斤;小葱8斤;西红柿1件;大葱20斤;韭菜5斤;尖椒30斤;莲白50斤;空心菜80斤、豇豆20斤、生姜15斤、胡萝卜40斤、西芹15斤;2025年4月30日采购计划 豆腐30斤;腿夹肉450斤;厚豆干80斤;黄瓜20斤;绿豆芽5斤;三线肉7块;上海青110斤;猪肝8斤;排骨2块;小南瓜80斤;小葱8斤;西红柿1件;大葱20斤;韭菜6斤;尖椒30斤;猪血5斤;莲白100斤;空心菜80斤;青笋头20斤;鸡5只;2025年3月7日采购计划 豆腐30斤;黄秧白:50斤;厚豆干15斤;黄瓜20斤;绿豆芽5斤;上海青50斤;小葱5斤;西红柿1件;大葱15斤;莲白130斤;青笋头30斤;鸡5件、米线90斤、儿菜100斤、蒜薹15斤;肉类采购验收,提供动物检疫合格证明(产品B)猪肉:供货商:朝君;名称:猪肉:腿甲肉、排骨、猪头、肥肠、猪肝;数量605斤;验收人:张小珍。验收内容:数量、产品名称、外观、同时要求能出示《动物检验检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等,验收结论:合格;验收时间:2025年1月7日;牛肉:供货商:重庆民浩穗颖商贸有限公司;名称:牛前肉;数量6件;验收人:张小珍。验收内容:数量、产品名称、外观、同时要求能出示《动物检验检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等,验收结论:合格;验收时间:2025年4月11日;鸭肉:冻货检测报告 供货商:重庆民浩穗颖商贸有限公司;名称:去皮鸭脯1件、干鸭脯1件 验收人:张小珍。验收内容:数量、产品名称、外观、同时要求能出示《动物检验检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等,验收结论:合格;验收时间:2025年4月25日;2025年4月25日采购物资验收有:鸡郡2件、鸭郡5袋、头皮4斤、鸭菌17包等,供应商:重庆民浩穗颖有限公司 验收内容:数量、产品名称、外观、同时要求能出示《动物检验检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》等,验收结论:合格;验收人:验收时间:2025年4月25日;鸡肉 查有:冻货检测报告 供货商:重庆民浩穗颖商贸有限公司 名称:鸡边腿3件、鸡小腿1件、干鸡脯2件、鸡郡肝2件、鸡排1件 验收人:张小珍 验收内容:数量、产品名称、外观、同时要求能出示《动物检验检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》,验收结论:合格;验收时间:2025年3月30日;蛋类采购验收 供应商:灏远禽蛋送货单,验收内容:数量、产品名称、外观、同时要求能出示第三方(海润检测)出具的《鲜鸡蛋检验报告》等,抽2024年4月26日验收鲜蛋10件,2025年4月27日验收鲜蛋25件,2025年4月11日验收鲜蛋30件,以上均验收合格、验收人:张某;蔬菜类:采购物资验收有:根茎类(白萝卜、胡萝卜、洋芋等)瓜果类(番茄、花菜、冬瓜等)叶菜类(莲白—秧白、莴笋头等)菌类(平菇、香菇、大葱等)等,供应商:重庆兴发新实业有限公司,验收内容:数量、产品名称、外观、同时要求能出示《蔬菜类农药残留检测表》等,验收结论:合格;验收人:张某 验收时间:2025年04月29日;粮油类:采购物资验收有:大米,数量100包,面粉10包 黄豆2包 糯米1包 非转大豆油50桶等,供应



商：重庆佳李龙商贸有限公司 验收内容：数量、产品名称、外观、产品第三方检验报告等，验收结论：合格 验收人：张某 验收时间：2025年04月21日；干副类：采购物资验收有：泡打粉1件，豆瓣50件，花生酱8件，木耳3件，酸菜10件，粉丝3件等调料，供应商：重庆双鼠供应链有限公司，验收内容：数量、产品名称、外观、同时要求能出示对应合格证等，验收结论：合格 验收人：张某 验收时间：2025年4月26日；调料类：采购物资验收有：酵母20包，泡打粉10包，生抽20件，老抽10件，白糖7件，鸡精味精各11件，食盐18件，验收内容：数量、产品名称、外观、同时要求能出示对应合格证等，验收结论：合格 验收人：张某 验收时间：2025年4月26日；生鲜配送采购验收：提供：采购合同 编号:20250418002 采购方（甲方）：重庆迪瑞森实业发展有限公司 供货方（乙方）：长寿区杨洁蔬菜经营部生鲜配送 合同有效期限：2024年4月1日至2027年3月31日；查见：《送货验收单》包括配送日期、配送地点、配送食材名称、数量及配送人等，抽样如下：蔬菜类：2025年4月29日送货单：配送点名称：1780 配送蔬菜包括 莲白26斤 花菜15斤 大葱6斤 小葱3斤 芹菜5斤 黄瓜10斤 西红柿33斤 莴笋头15斤 豆芽5斤 小白菜20斤，验收发货人：张小珍；2024年12月5日送货单 配送点名称：1780 配送蔬菜包括：莲白15斤 花菜42斤 大葱5斤 小葱3斤 芹菜8斤 黄瓜15斤 小白菜25斤 菠菜30斤 西葫芦10斤 蒜薹6斤 韭菜3斤 山药15斤 验收发货人：张小珍；2025年3月4日送货单：配送点名称：1780 配送蔬菜包括：花菜30斤 白萝卜60斤 胡萝卜30斤 大葱5斤 小葱3斤 芹菜6斤 黄瓜11斤 豇豆11斤 儿菜10斤 验收发货人：张小珍；肉类配送，查见送货单 验收发货人：张小珍：2025年4月29日 配送点：1780 配送肉类名称及数量：腿甲肉：69.4斤 排骨14.2斤 猪肝7.9斤 发鱿鱼10斤 白莲10.6斤 鲜鸡14斤 去骨鸡腿1件 腊肉7.2斤；2024年12月5日；配送点：1780 配送肉类名称及数量：白莲10.9斤 鲜鸭子7.8斤 鲜鸡9.7斤；2025年3月4日 配送点：1780 配送肉类名称及数量：腿甲肉：24.3斤 猪肝10斤 白莲10.1斤；鸡蛋配送：查见送货验收单 验收发货人：张小珍：2025年4月30日：配送点：1780 配送名称数量：鲜鸡蛋3件；2024年12月5日 配送点：1780；配送名称数量：鲜鸡蛋2件；2025年3月1日；配送点：1780 配送名称数量：鲜鸡蛋3件；公司收集了《蔬菜类农药残留检测表》内容包括：根茎类、瓜果类、叶菜类、菌类及其他，针对以上类别确定了品名、农残值、是否合格；2025年4月17日《蔬菜类农药残留检测表》包括：白萝卜、老洋芋、番茄、黄瓜、小瓜等，农残检测均合格；2025年4月23日《蔬菜类农药残留检测表》包括：胡萝卜、花菜、莴笋头、芹菜等，农残检测均合格；2025年4月30日《蔬菜类农药残留检测表》包括：番茄、花菜、莲白、芹菜、大装等，农残检测均合格；提供：动物检疫合格证明(产品B) No. 5084018490 产品名称：猪(胴体/白条) 数量及单位：3000公斤 检疫标志号检疫合格 备注：本批动物产品经检疫合格，应于当日到达有效 官方兽医签字：罗健；动物检疫合格证明(产品B) No. 5084013757 产品名称：猪(胴体/白条) 数量及单位：1400公斤 检疫标志号检疫合格 备注：本批动物产品经检疫合格，应于当日到达有效 官方兽医签字：罗健；提供：肉品品质检验合格证 (20)N026635519 产品名称：白条肉 产品数量/重量：壹头 制售日期2025年2月18日 企业肉品检验印章：重庆农投肉食品有限公司；肉品品质检验合格证 (20)N026642699 产品名称：白条肉 产品数量/重量：壹头 制售日期2025年3月21日 企业肉品检验印章：重庆农投肉食品有限公司；提供“检测报告”编号：A7DC18008A7F10C0068 样品名称：牛前 委托单位：四川新恒阳食品有限公司 报告日期：2023年12月26日 限值标准：SB/T10379-2012、GB19295-2021、GB2760-2014、GB2762-2022 检测机构：谱尼测试 检测结果：符合标准要求；提供“检测报告”编号：WSP20241030 样品名称：牛前 委托单位：四川新润丰食品有限公司 报告日期：2024年6月25日 限值标准：SB/T10379-2012 检测机构：浙江大学中原研究院 检测结果：符合标准要求；提供“检测报告”编号：B1E718027B1F10B4421 样品名称：鸭肉 委托单位：聊城六和荣达农牧有限公司 报告日期：2024年7月31日 限值标准：GB2707-2016、GB16869-2005、GB2760-2014、GB2762-2022、GB2763-2021、GB31650-2019、



GB31650.1-2022、农业农村部公告第 250 号、农业农村部第 560 号、农业农村部第 2638 号 检测机构：谱尼测试 检测结果：符合标准要求；提供“检测报告”编号：SWT202412828 样品名称：柳叶脆香鸡 委托单位：吉林正大食品有限公司 报告日期：2024年11月26日 限值标准：GB19295-2021、GB2760-2014、GB2762-2022、整顿办函【2011】、国家市场监督管理总局令第 70 号要求 检测机构：吉林省君证检验检测科技有限公司 检测结果：符合标准要求；提供“检测报告”编号：SWWD202409384 样品名称：腊肉 委托单位：邻水县闯兴食品加工厂 报告日期：2024年8月5日 限值标准：整顿办函【2011】1 号、国家市场监督管理总局令第 70 号要求 GB2730-2015、GB2760-2014、GB2762-2022 检测机构：成都市食品检验研究院 检测结果：符合标准要求；提供“检测报告”编号：AGEA** 委托单位：吉林北融食品股份有限公司 限值标准：农业农村部第 250 号和农业部公告第 560 号要求、GB2707-2016、GB16869-2005、GB2762-2022、GB31650-2019、GB31650.1-2022 样品名称：鸡产品（鸡肉）报告日期：2024年10月22日 检测机构：谱尼测试 检测结果：符合标准要求；提供“检测报告”编号：CTT24070501061 样品名称：冻虾 委托单位：广西万晟水产有限公司 报告日期：2024年7月15日 限值标准：GB2762-2022、GB/T30889-2014冻虾以及农业农村部第 250 号要求 检测机构：深圳市中鼎检测技术有限公司 检测结果：符合标准要求；提供“检测报告”编号：HC20250112908 样品名称：鲜鸡蛋 委托单位：重庆市长寿区标杆养鸡股份合作社 报告日期：2025年1月17日 检测机构：潍坊海润华辰检测技术公司 检测结果：符合标准要求 限值标准：GB2749-2015、GB2762-2022、GB2763-2021、GB31650.1-2022、农业部第 250 号公告、GB29921-2021；提供“检测报告”编号：HTRWP202500358 样品名称：大米 委托单位：五常市喜惠米业有限公司 报告日期：2025年1月21日 限值标准：GB/T1354-2025 检测机构：黑龙江省天润检验检测研究院有限公司 检测结果：符合标准要求；提供“检测报告”编号：JHCZ20241209 样品名称：大豆油 检验单位：重庆市巨泓粮油发展有限公司 报告日期：2024年12月9日 检测结果：符合标准要求 限值标准：GB/T1535-2017 提供“检测报告”样品名称：小麦粉 检验单位：益海嘉里（重庆）粮油有限公司 报告日期：2024 年 11月30日 限值标准：Q/YHLY0002S 检测项目：色泽、水分、口味、粗细度、含沙量、脂肪酸值、磁性金属物..... 检测结果：正常；其他：“检验报告”名称：雕牌清新柠檬洗洁精 委托方：纳爱斯集团有限公司 检验机构：丽水市质量检验检测研究院 报告日期：2023年12月21日 检验依据：GB/T9985-2000、GB/T30795-2014、GB/T30796-2014、GB/T30797-2014、GB/T30799-2014、GB4989.2-2022、GB4989.3-2016、GB/T13173-2021.... 检验结果：符合；以上预包装食品和散装食品的采购为热食类食品制作售原料验证；配送过程不涉及预包装食品；大豆油和小麦粉未收集到供应商的第三方资质实验室检验报告，现场提出改进建议；外包方控制：热食类食品制售识别的外包：隔油池清掏、厨余垃圾清运、油烟系统清洗、虫鼠害消杀；生鲜配送外包过程为：检定校准、检验检测；厨余垃圾清运、隔油池清掏：重庆渝鹰环卫服务有限公司，能查见城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输、处置服务许可证；虫鼠害消杀：重庆天宏虫害防治有限公司，有卫生许可证；油烟系统清洗：重庆爱尼家政服务有限公司，提供中华人民共和国中国油烟管道清洗服务企业资质证书，国家一级；外包方：重庆渝鹰环卫服务有限公司（隔油池清掏外包）提供：餐饮废弃油脂（地沟油）回收处置服务协议；编号：YY-HT-DXF 服务期限：自2024年4月1日至2027年3月31日。查有：城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输、处置服务许可证。厨余垃圾清理由公司负责找第三方进行处理；提供《专业清洁公司对隔油池、抽排系统清理记录》抽：2025年2月27日、2025年3月17日、2025年4月26日对隔油池清渣、隔油池清掏、隔油池检查疏通等记录；清理人：车亚明；责任人：明亮签字确认；外包方：厨余垃圾清运协议 查见《剩菜剩饭规范处理记录表》2025年4月1日处理饭菜名称：厨余垃圾，数量：4.5斤，处理方式：倒进泔水桶，处理时间：18:16，操作人：张瑜；记录人：文德英；2025年2月19日处理饭菜名称：厨余垃



圾，数量：3斤，处理方式：倒进泔水桶，处理时间：18:20，操作人：廖燕；记录人：文德英；2025年3月27日处理饭菜名称：厨余垃圾，数量：4.8斤，处理方式：倒进泔水桶，处理时间：18:19，操作人：张瑜；记录人：刘淑芳。另抽其他日期记录，记录完整。以上服务已交付，验收人：黄小芸；外包方：重庆爱尼家政服务有限公司（油烟系统清洗外包）提供：油烟管道清洗合同 查有：油烟管道清洗服务企业资质证书；2025年3月29日清洗记录；隔板、烟罩、净化器、机箱进行清洗，签字确认：明亮；2025年3月29日“烟道检查报告”，检查项目：厨房油烟罩，平衡油烟管道、油烟净化器、排油离式风机；食堂烟道清洗后结果：排油烟罩光亮整洁无油烟残留；平稳油烟管道、烟道内壁85%可见材质本色；油烟净化器、磁片90%可见到铁皮；排油离式风机，叶轮90%能见到底漆。烟道、烟罩、油烟净化器、风机内外表面油污附着面积小于3%，无大面积油痕，符合要求，采样员：伍涛 服务已交付，验收人：黄小芸；外包方：重庆天宏虫害防治有限公司（虫鼠害消杀外包）提供：城市有害生物防治合同 服务期限：2024年4月1日至2027年3月31日 查有：有卫生许可证 查见：灭四害记录表；抽2025年4月11日、2025年4月21日、2025年4月29日记录，对后厨、售卖区、就餐大厅、更衣室、办公室、库房进行了消杀，有消杀人员和负责人确认签字 服务已交付，验收人：黄小芸；外包方：检验检测：重庆冶金职防院 服务时间：2024年11月29日 服务监督验收：合格 监督验收人：瞿敬成；外包方：检验检测：广东中诚计量检测有限公司 服务时间：2025年4月30日 服务监督验收：合格 监督验收人：瞿敬成.....现场负责人王海波、明亮介绍生鲜配送不涉及散装、预包装食品配送，只涉及蔬菜、生鲜肉、鸡蛋；现场审核发现抽样米、面、粮、油、肉、菜、蛋、奶、调味品等用途为热食类食品制售过程原料；其中：蔬菜、生鲜肉、鸡蛋会涉及到生鲜配送业务用途，但是企业采购验收未进行明显区分，现场提出改进建议。

标识和追溯：规定了在食品加工和服务过程中，应以适当方式标识食品，以防止误用和混淆，并通过唯一性标识及其记录系统实现可追溯要求；为已进入消费市场的食品发生召回要求时，确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序，并实施召回；提供《食品留样记录表》：2025年4月30日，早餐：白馒头、黄发糕、小笼包等，留样保存时间：7:00 留样人：廖燕；2025年4月16日，午餐：回锅肉、肉片、西红柿炒蛋等，留样保存时间：11:00 留样人：廖燕；2025年4月24日，晚餐：肉丝、小白菜、花菜等，留样保存时间：17:00 留样人：廖燕；以上现场查看有留样标签、时间、留样人、留样品种，留样重量，基本符合。

服务提供过程/危害控制：早餐7:00~8:30 早餐备餐结束时间为6:30点左右；午餐11:30~13:00 午餐备餐结束时间为11:00点左右；晚餐17:00~18:00 晚餐备餐结束时间为14:30点左右；现场设立男女更衣室，配置更衣柜，更衣镜等基本设施；员工更衣后经过洗手消毒，进入厨房；现场查看荤菜烹饪加工：解冻有解冻池，有1个肉制品解冻池、1个禽肉解冻池、1个水产品解冻池，现场切配为手工切配，猪肉、鸡肉大部分为冻品，其中冻品解冻采用流水进行解冻，解冻后温度控制在0-4℃；案板和刀具分区存放使用，通过颜色进行区分，在操作台边缘标识红色，其中红色案板为肉制品案板，刀具在刀把处有红色标识，蓝色为水产粘板，刀把处标识有蓝色，绿色为蔬菜粘板，刀把处标识为绿色，刀具专门有专柜进行管理；现场查看有蔬菜加工间，包括毛菜间和净菜间，蔬菜摆放在筐内，放置于不锈钢架子上，在蔬菜毛菜间有专门的蔬菜暂存区，毛菜筐采用蓝色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选，现场关注人员正在削土豆皮，去除芽穴等不可食用部分；蔬菜经过清洗，再进行切配，现场查看有蔬菜清洗池，切配为手工切配，摘洗后的菜采用蓝色的筐子进行盛装，净菜采用不锈钢盆进行盛装；现场切配为手工切配，鸡肉大部分为冻品，其中冻品解冻采用流水进行解冻，解冻后温度控制在0-4℃，一般在2h内完成；解冻池完成解冻后，在清洗池进行清洗，然后进行切配；公司方食谱每周五由厨师长瞿敬成确定下一周菜谱，公司确认后上报甲方确



认，甲方确认后反馈给公司方，早餐/午餐/晚餐食谱，包括基本餐素菜、基本餐荤菜、炖汤、蒸菜、特色餐等；抽查2024年4月至 2025年3月的食堂工作管理群中菜品中心温度照片均满足策划要求，操作人：廖燕；审核期间：2025年4月30日~2 日现场见：炆炒莲白、炒小南瓜、辣味小土豆、凉拌豇豆、酸辣葛根粉、土豆烧鸡、苕皮炒腊肉、红烧肉、木耳肉片.....现场观察中心温度均满足70° C 以上 操作人：廖燕；菜品烹饪完成后不锈钢菜盆，用薄膜密封，防止异物落入，用手工周转车搬运至售餐区，放置在有加热水的保温台上，盖有盖子，用餐时段打开盖子，开始售餐；服务人员着装整齐，佩戴工作帽、口罩，主副食均放在不锈钢保温餐柜，确保就餐过程菜品温度在60°C以上，重钢员工到售餐区后，根据自己口味选择菜品，主食，售餐人员按顾客选择把菜品和主食分成小份，售餐区菜品全部采用热水底部加热，保证售餐过程总菜品中心温度满足要求；现场设立独立的餐饮具洗消间，洗消间内有自动洗碗机和消毒柜，均有标识；洗碗机消毒一般水温控制100°C，冲洗消毒40秒以上；消毒柜高温100° C，消毒时间不少于30分钟，提供《餐饮餐具、刀具等消毒记录》显示消毒时间均满足策划要求。经沟通，企业客户提供配送服务，根据前期合同签订内容进行备货检查无误后装车，物资装车摆放整齐，车辆封闭有效防雨防潮，轻拿轻放，司机检查车辆卫生情况符合要求后根据出库单核对货品数量、名称后将货品送至客户处，运输过程正常，按策划路线行驶，过程遵守交通规则，车辆封闭有效防雨防潮，轻拿轻放；车辆出发上锁，无特殊情况行驶固定路线，路途不允许打开车厢；不允许乱扔垃圾，车辆维护保养完好，每车次发货完成进行清理清洁；无违反交通规则的情况；到达指定地点，通知客户的验收人员到场收货，司机开车箱门，和客户代表一起检查食材状态正常，客户核实产品数量、名称、包装质量后，由司机卸货；卸货后由客户在送货单上签字由司机带回公司对账；现场发现服务过程增加了生鲜配送(不含加工)，增加过程进行了危害分析，识别出了OPRP 2个（OPRP1：采购验收；OPRP2：仓储、运输），但未提供更改评审的结果、授权进行更改的人员信息。

产品放行/验证：食堂的所有食材和配送的验收由运营部管理，组织运营部厨师长瞿敬成提前制定菜单，然后由总经理确认菜单，公司根据确认好的菜单，确定原材料采购计划后在网上对供应商进行下单采购；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，由厨师长瞿敬成试尝；公司日常测量主副食中心温度采用拍照形式，同时将中心温度照片发至微信食堂工作管理群中，未填写纸质记录；现场查看符合CCP1 CL值工艺要求；提供“白色塑料餐盘（管控）”检验报告 编号：A25SW03221 委托单位：重庆迪瑞森实业发展有限公司 检验机构：重庆是食品药品检验检测研究院 报告时间：2025年4月 21日 检验依据：GB14934-2016 检验结果：符合；提供“白色塑料饭碗（管控）”检验报告 编号：A25SW03225委托单位：重庆迪瑞森实业发展有限公司 检验机构：重庆是食品药品检验检测研究院 报告时间：2025年4月21日 检验结果：符合 检验依据：GB14934-2016 ；现场未提供米饭、馒头、荤菜和素菜的有效第三方检验报告；现场审核发现采取中心温度测量和 OPRP 控制措施后，食品安全风险可控，未发生顾客投诉、食品安全事件，作为观察项建议企业管理改进、时刻高度关注食品安全风险，以验证策划的有效性、确保食品安全。

产品撤回和召回：公司在管理手册中对撤回/召回进行了规定，并策划了产品召回和撤回控制程序，在文件中规定了：在HACCP计划制定时危害分析不全面而遗漏了显著危害，或验证时发现危害分析没有被充分的识别，导致产品出现食品安全问题（撤回）；产品交付后，接到客户投诉，对产品进行调查后，发现产品确实存在食品安全问题（召回）。

致敏物质的管理：经识别本公司致敏原物质：含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等；生鲜配送识别鸡蛋为过敏原；识别基本充分；



食品防护：公司在针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施；在计划中对全企业外/内部安、加工安全、储藏安全、供应链安全、水的安全、人员安全、信息安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

食品欺诈预防：公司制定有《预防和控制食品欺诈程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制；提供有食品脆弱性评估方案，查《影响因素评估表》，影响因素评估表主要因素包括有：供应链审查策略、供应商关系、供应商监管、质量或安全问题的历史、质量控制方法和规格的不完善检测频率、地理政治方面的考虑、欺诈史、经济异常等。

危险源识别评价：识别了运营部服务活动中的环境因素，识别评价了：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，货物仓储过程的冷凝水，清洗过程的污水、地面冲洗水、解冻水、沉淀池处理后废水，粗加工过程的废弃物、下脚料，烹饪过程的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，分餐、售卖过程的餐厨垃圾、洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，餐具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等；配送过程的车辆遗洒、尾气排放、车辆噪声等；识别了运营部餐饮服务（热食类食品制售）活动中的危险源，识别评价了：收货验收过程的车祸和砸伤，货物仓储过程的冻伤、砸伤，清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，粗加工过程的机械伤害、触电，烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，餐具保洁过程的电伤、砸伤、磕碰等；配送过程的车祸、碾压、砸伤等；公司范围内重要环境因素包括：餐厨垃圾处理、油烟排放、火灾共计3项；公司范围内不可接受风险包括：高温烫伤、火灾事故，共2项。

职业健康安全运行控制：

餐厨垃圾处理：提供外包协议和处置记录，符合要求。

油烟排放：现场烹饪过程的油烟安装了油烟净化机和排气扇，具体指标和检测数据由甲方/客户方/钢厂进行监控。现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况，基本可控。

高温烫伤：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问后厨烹饪过程厨师瞿敬成、易勇军，有接受安全教育培训，提供厨师证；个体防护：厨师有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识。

火灾事故：公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，后厨即餐厅、仓库均配备有灭火器用于突发火情，规定严禁它用或随意变动位置，有进行妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求；有设置严禁烟火等安全警示标识；审核未发现后厨、餐厅及仓库消防器材遮挡、挤占现象；负责人明亮介绍，要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。

后厨、餐厅等各过程环境和安全运行情况：现场及餐饮服务（热食类食品制售）过程各工位环保和安全运行控制情况：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；收货验收过程的车祸和砸伤，采取措施：送货司机和车辆要严格审查，按照甲方告知要求场内作业，装卸过程轻拿轻放，选择合适的搬运共计，现场为地牛；装卸人员经过安全告知和培训；货物仓储过程的冷凝水，采取日常监督检查、冷凝水及时清理；冷库系统由甲方统一管



理；货物仓储过程的冻伤、砸伤，采取措施：现场观察：冷库温度在 -18°C 左右，低温环境会引起人员局部的冻伤，暴露时间太长冻伤就会越严重。风险包括：出现一些低温反应，比如：呼吸心率加快、颤抖、头痛等。当人体中心体温降至 $30\sim 33$ 摄氏度时，肌肉由颤抖变为僵直，失去产热的作用，严重得情况会导致死亡；常见的冷库健康伤害：神经炎、静脉曲张、神经痛、腰痛、风湿性疾患、关节炎等；提供了健康查体；明亮介绍：日常加强防寒保暖措施，作业工人在冷库中装卸货物时，防止碰撞、物体打击、高处坠落等人身伤害事故；要注意库房出口安全，为库内作业工人随时走出，安装有安全开关，一旦人员锁在里面从里面可以自行打开；定期对作业工人进行体格检查，凡是年龄在50岁以上，且患有高血压、心脏病、胃肠功能障碍等患者会调离低温岗位；会重视女工的特殊保护，严禁安排“四期”内的女职工从事冷藏作业。工人在冷库作业时，由于受低温环境的影响，其机体、营养代谢会发生改变，因此，食堂为作业工人注意饮食，少吃冷食，以免冷食对胃肠道产生不良刺激，影响消化；热食应以高脂和富含蛋白质的食物为主，如肉类、蛋类、鱼类、大豆和豆制品等，还包括会多准备一些含有维生素C的蔬菜等；现场悬挂有“有限空间安全风险告知牌”、“保险库-4D 管理卡”等标识牌；清洗过程的污水、地面冲洗水、解冻水、沉淀池处理后废水，污水经过甲方污水处理站后排放，甲方统一监控管理；现场未发现积水、跑漏滴撒现象；清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，采取措施：清洗过程冷水作业佩戴塑胶手套，温水清洗；操作过程轻拿轻放、选择合适的盛放工具和容器，预留合理的作业空间等；粗加工过程的废弃物、下脚料采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人明亮沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜；同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少生产过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识.....机械伤害制定了设备操作规程，悬挂了安全警告标识在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；现场电闸箱标识有“有电危险”、“请随手关门”；绞肉机工位有“绞肉机活动辨识一览表”和“当心机械伤人”；切片机工位有“切片机活动辨识一览表”和“当心机械伤人”等；烹饪过程的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，油烟经过油烟净化机之后排放，由甲方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗外包单位进行；烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，采取措施：现场厨师佩戴口罩、耳塞等防护用品，注意用电安全，灶台粘贴有“开火不离人、离人罚500元”的警告标识；分餐、售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，采取措施：烫伤，上岗前对工人进行安全操作规程培训，询问售卖过程人员，有接受安全教育培训；个人防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等；摔伤主要是指后厨和餐厅地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现餐饮地面比较滑，较容易摔伤，现场明亮介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识；预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因



素，提前预防；根据后厨地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为；洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理站进行处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控。洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，以及合理地安排作业区域等；现场清洁工刘淑芬佩戴防护用品，如手套、防滑鞋、工作服等；电伤，严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力等；沉淀池不需要人员进入；餐具具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理站进行处理，最后排入市政管网；餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；提供了隔油池清掏外包协议和处置记录；餐具具保洁过程的电伤、砸伤、磕碰等，同洗消清洁过程。

行业特点相关风险：企业有从生命周期观点出发，并考虑提供产品和服务的运输、交付、使用及寿命结束后和最终处置相关的重大环境、安全影响的信息，产品交付和使用时有明确环境、安全要求（包括材料的环保要求如重金属含量、安全要求如防疫要求，产品保存、使用和售后服务中的安全要求），以防止各类环境污染和安全事故等；**食品安全问题：**食品卫生是餐饮行业最重要的问题之一；存在食品污染、不合格食材、不恰当的食品处理和保存等问题，可能导致食品中毒和细菌感染等健康问题；**人员健康与卫生问题：**员工健康和卫生状况直接关系到食品安全；未经培训的员工可能对食品安全规范不了解，潜在传染疾病的员工可能会传染给顾客；**火灾风险：**由于餐饮企业使用明火进行烹饪，火灾成为一种常见的风险；电气设备故障、燃气泄漏等因素都可能引发火灾事件；**顾客安全问题：**店内拥挤、狭小的通道、滑倒和摔倒等意外事件会对顾客的安全构成威胁；此外，食物过敏的顾客在消费时还面临着特殊的安全风险；**以上措施：**强化食品安全管理：制定严格的食品安全管理制度，包括食材采购审查、仓库卫生控制、食品加工流程规范等；定期进行食品安全培训，提高员工对食品安全的重视和意识；**人员健康监管：**加强员工健康管理，确保员工所有疾病都得到及时治疗和控制；要求员工定期进行健康体检，并建立员工健康档案；**火灾防控措施：**安装火灾报警器和灭火设备，并进行定期检测和维护；定期进行员工火灾应急演练，并确保员工对火灾的处理方法和逃生路线有所了解；**安全警示标识：**在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；保持店内通道畅通，定期清理滑倒和摔倒的隐患；**甲方/客户沟通与关怀：**与顾客建立良好的沟通和关系，了解并记录顾客的特殊需求和食物过敏情况；提供详细的食品成分信息，确保顾客的食用安全。

关于氟利昂制冷的冷库安全要求：现场发现，公司采用氟利昂制冷，氟利昂一种氟氯碳化合物，虽然氟利昂制冷技术的原料具有稳定的化学性质，在使用过程中可以保证不会对环境产生不良影响；但是氟利昂毒性强，是一种有毒气体，如果使用不当则可能会对人体和环境产生危害；且氟利昂易燃，与空气形成可燃混合物，在高温、电火花等情况下遇火易发生爆炸；所以冷库环境必须符合与氟利昂相关的国家标准及行业法规的要求，以确保储存氟利昂的安全性；现场确认冷库为甲方建设和提供；冷库性能指标由甲方负责监控；此外，冷库必须配置完好的安全设施，可定期检查设备是否运转良好；必须对设备进行定期保养和维护，以检查设备存在的问题并及时修复；现场未提供冷库的检查、保养、维护的记录，现场沟通明亮介绍，日常也有在例行检查未留有记录，现场提出改进意见；冷库必须进行适当的通风和空气循环，以保证货物在储存过程中不受潮、发霉等影响；同时，冷库通风也可以保证氟利昂气体的排放，减少其向室内环境的扩散；现场与明亮沟通，有定期通风；冷库必须设置隔离门，控制人员出入以及货物进出；进入



冷库操作的人员必须接受相关的培训和考核，同时要戴上防毒面具、手套等必要的防护设备；现场未见配置防毒面具，也无隔离门，现场提出改进意见；氟利昂制冷的冷库必须配备安全开关和警报装置，以监测冷库内氟利昂浓度的变化；当氟利昂浓度超过安全阈值时，警报装置会发出声光警报；未配置警报，经过确认有安全开关；现场提出改进；冷库必须设置火灾自动报警系统，及时监控环境温度和氟利昂的气体浓度，一旦出现火灾或者氟利昂泄漏等异常情况，则必须立即发出紧急调度请求；未配置警报，只有安全开关，现场提出改进；冷库设施必须能够随时记录冷库内的温度和氟利昂气体浓度，对记录进行定期检查和存储，未提供记录，负责人明亮介绍为甲方日常监控，现场提出改进。

监视、测量、分析和评价：公司建立了《监视、测量、分析和评价控制程序》作为评价其绩效所依据的准则，规定和描述了监视、测试、分析与评价的方法、以确保有效的结果、实施监视和测量的时机、分析、评价和沟通监视和测量结果、评价绩效并确定管理体系的有效性；负责人王海波和明亮均表示，废气、噪声、废水等的监测由甲方统一管理和实施，由甲方担负相关责任，现场未提供甲方的报告；提供职业健康检查表 姓名：瞿敬成 编号：2411283178 检测机构：重庆冶金职防院 报告时间：2024年11月29日 作业名称：其他粉尘、高温作业 体检结论：未见异常；姓名：肖祥梅 编号：2411283176 检测机构：重庆冶金职防院 报告时间：2024年11月28日 作业名称：其他粉尘、高温作业 体检结论：未见异常；现场沟通，公司日常还为员工配备血压仪等方便职工及时监测自己的健康指标。

合规性评价：公司2024年11月进行了环境、职业健康安全合规性评价，对公司各项活动、过程及产品的所涉及的环境因素、职业健康安全因素遵循环境法律法规和其他要求的情况进行了评价，有合规性评价报告；未发生违法事件、事故。

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

提供的一体化管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等；企业近期于2024年11月15日至16日策划并实施了一次内审（QEOFH一并实施）；现场发现邓小莉、黄小芸、韩俊杰三位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）近期于2024年11月26日实施了1次管理评审（QEOFH一并实施），管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，见管理评审改进计划和措施，过程有效。

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：公司制定有《不合格品控制程序》、《不合格和纠正措施控制程序》；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；在初加工过程中，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，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，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行政人事部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：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；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

4) 审核组提出的改进建议：

a.现场负责人王海波、明亮介绍生鲜配送不涉及散装、预包装食品配送，只涉及蔬菜、生鲜肉、鸡蛋；现



场审核发现抽样米、面、粮、油、肉、菜、蛋、奶、调味品等用途为热食类食品制售过程原料；其中：蔬菜、生鲜肉、鸡蛋会涉及到生鲜配送业务用途，但是企业采购验收未进行明显区分，现场提出改进建议；

b.大豆油和小麦粉末收集到供应商的第三方资质实验室检验报告，现场提出改进建议；

c.现场未提供米饭、馒头、荤菜和素菜的有效第三方检验报告；现场审核发现采取中心温度测量和 OPRP 控制措施后，食品安全风险可控，未发生顾客投诉、食品安全事件，作为观察项建议企业管理改进、时刻高度关注食品安全风险，以验证策划的有效性、确保食品安全；

d.现场发现邓小莉、黄小芸、韩俊杰三位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出；

e.现场发现服务过程增加了生鲜配送(不含加工)，增加过程进行了危害分析，识别出了OPRP 2 个（OPRP1：采购验收；OPRP2：仓储、运输），但未提供更改评审的结果、授权进行更改的人员信息；以上已开具不符合项。

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：体系覆盖范围增加生鲜配送(不含加工)；
- 4) 资源配置：无
- 5) 产品及其主要过程：体系覆盖范围增加生鲜配送(不含加工)；
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无
- 7) 外部环境：无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：体系覆盖范围增加生鲜配送(不含加工)；
- 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

上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

企业获取的管理体系认证证书、标志仅用于产品市场宣传和向顾客展示，以及证实管理体系与标准的符合情况，审核发现证书没有用于产品上，标志和证书的使用符合要求。

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，重庆迪瑞森实业发展有限公司的

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 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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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 提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，保持认证注册， 不同意 同意扩大认证范围

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

审核组: 张 丽 郑 颖

北京国标联合认证有限公司



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。