

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：湖北草木花农业发展有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）：

报 告 日 期： 2025 年 04 月 19 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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：邝柏臣

组 员：



受审核方名称：湖北草木花农业发展有限公司

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	邝柏臣	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:CII-1 H:CII-1

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	罗继安（生产部厂长）\刘适（质检部经理）	向导	受审核方
2	——	观察员	——

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）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：

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：

H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），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：《CCAA 0020-2014 果蔬制品生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准；

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：《食品安全



法》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准；

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04月17日 上午至2025年04月19日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年05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）：

H：位于湖北省随州市曾都区曾都经济开发区交通大道 1168 号湖北草木花农业发展有限公司干制食用菌车间的干制食用菌的加工

F：位于湖北省随州市曾都区曾都经济开发区交通大道 1168 号湖北草木花农业发展有限公司干制食用菌车间的干制食用菌的加工

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：随州市曾都区交通大道 1168 号

办公地址：随州市曾都区曾都经济开发区交通大道 1168 号

经营地址：随州市曾都区曾都经济开发区交通大道 1168 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）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒ 未调整；☐ 有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒ 完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐ 未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：



审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（4）项，涉及部门/条款：1）综合办 F7.2/3.2；02）采购部 F7.1.6/H3.5、F8.5.4.5\H 4.3.4.3；03）质检部 F8.8.1 /H4.5；04）质检部 F8.7/H3.6

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时限：2025年5月19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2月1日前。

2) 下次审核时应重点关注：

确认验证、危害控制计划实施、监视和测量资源管理等

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0《标准要求策划并实施了公司的食品安全管理体系/HACCP 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；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在干制食用菌的加工资源方面配置基本充分合理，如旋筛筛菇机、选料台、蒸气抹面机、烘干机、微波杀菌机、金属探测仪、手工叉车等设施的配置。

——公司生产的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系运行和认证活动较为支持，公司结合干制食用菌的加工过程，依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准策划了体系文件，包括《食品安全管理手册》、《HACCP 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 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过培训来提升理解，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过程中运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司在监视和测量资源管理、确认验证、内审管理评审方面可以应用，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基本可以运用，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、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审方在《食品安全管理手册》及《HACCP 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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全目标完成情况统计》，统计人：罗继安 审批：王艺颢。

查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	考核周期	计算方法	目标实际完成情况（2024年5月-2025年03月）
成品一次交检合格率≥99%	每年	合格数/产品总数*100%	100%
国家抽检 100%合格	每年	抽检及型式检验合格数量/检验总数*100%	100%

公司 2024 年度管理目标已完成，2025 年目标 03 月份之后正在实施中。基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品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/良好卫生规范管理情况：

受审方策划了《前提方案(GMP)/卫生标准操作规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

公司坐落于随州市曾都区曾都经济开发区交通大道 1168 号，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

查：防止交叉污染的措施： 人员按照《人流图》进入加工场所；原料包材按照《物流图》分别进入原料库、原料暂放区、筛选车间、抹面区、烘干区、微波杀菌、内包材消毒间、真空包装区、金探线、包装区、成品放置区、成品仓

加工场所分为：

筛选间——粗选、精选原材料

精选抹面间——蒸汽抹面处理

烘干微波间——进行烘干及微波杀菌

金探包装间——内包消毒、真空包装、金探

在现场了解：内包材进入金探包装间，先进行紫外灯杀毒处理。

空气和水的管理：生产车间主要以香菇蒸汽抹面工序用水，工具清洗、设备保养清洗需使用生活用水、其余环



节不涉及生产加工用水，提供有效的生产加工用水的水质检测报告，检测项目：臭和味、肉眼可见物、色度、浑浊度、总硬度（、CaCO₃ 计）、余氯（游氯）、高锰酸盐指数、铅、氯酸盐、硫酸盐、溴酸盐，检测结果：合格，检测机构湖北锐帆检验检测科技有限公司，2024 年 06 月 08 日；

对空气无特殊要求。

生产车间：常规车间更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手消毒液、75%酒精控制；车间配置有洗手设施（脚踏式水龙头）、手消毒液、75%酒精、更衣室、紫外线消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是塑料周转筐或塑料材质的桶，容器清洁，放置整齐。

车间生产管理：生产车间位于一楼，生产车间主要对更衣室、预进间、原料库、原料暂放区、筛选车间、抹面区、烘干区、微波杀菌、内包材消毒间、真空包装区、金探线、包装区、成品放置区、成品仓等 进行分车间管控；

现场观察干制食用菌生产车间：筛选车间、抹面区、烘干区、微波杀菌、内包材消毒间过程，基本有分区管理，每日进行清理，现场观察基本整洁；查看香菇微波灭菌，2025 年 04 月 18 日现场正在进行香菇挑选、微波灭菌工序，现场工人有正在灭菌，工人定时进行检查，查看机是否正常，过程是否正常，有无异常情况。另抽查 2025 年 01 月 09 日香菇工序记录表，记 2025.01.09 产品：香菇 投料 原材料批次 S1240105，数量：865.5kg 、筛选半成品批次 S1240105 挑选半成品 812.6kg，筛选 不合格品数量：52.9kg，工序 2 日期：2025.01.09 批次：S1240105 投料数量：812.6kg，设备运作：（设备操作前设备、环境清洁状况、仪表管道开关情况正常、送料机、抹面机运行正常、蒸汽压 0.35MPa、结束蒸气机、送料机、抹面机依次关闭、蒸气机、送料机、抹面机设备的检查及清洁，符合，工序 3：日期：2025.01.09 投料批次 S1240105，烘干：产品：香菇、数量：812.6kg、温度：75℃、时间：15min、微波：125℃、传输带速度 5 c m/秒，转速 60 转/min）、记录人：刘适、审核：罗继安；符合工艺要求。

a) 清洁和消毒；

☒满足要求

抽供有《内包材消毒记录》，抽查 2025 年 02 月 07 日对内包材进行消毒，品名：草木花竹荪，规格：20g，数量：203，绿生隆黑木耳，规格：454g，数量：91，每批次消毒时间：30 分钟，开始时间：11:25-结束时间：11:55；操作人：李永波 检查人：罗继安；

提供有《车间清洁消毒及清场记录》，时间：2025 年 03 月，车间消毒片区分是：车间物料、设备、场地、器具；记录，更衣室、筛选间、精选抹面间、烘干微波间、金探包装间、原料仓、成品仓、内包间；消毒方式：热毛巾、紫外线灯、75%酒精擦拭等方式进行，地面清扫拖洗，墙面、窗户、设备用抹布擦洗，保证无灰尘、无明显水渍，清场人：刘适，审核：罗继安；

每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。

现场查看相关记录：抽查《内包材消毒记录》 包装材料：草木花白松耳、2025.01.11 消毒时间：8:03 关机时间：8:33，记录有内包材生产日期、消毒时间（30 分钟），抽查 2025.12.19 绿生隆黑木耳 200g 数量：203，开始时间：8:00，结束时间：8:30；2024.09.24 竹荪 规格：20g 数量：153 开始时间：8:00 结束时间：8:30，操作人：李永波，检查人：罗继安，消毒结束时间，符合要求。

包装材料

内包装材料主要为复合膜包装袋等，内包装材料主要食品级；

内包装复合膜包装袋：复合膜包装袋、在使用前紫外线消毒 30min，提供有消毒记录抽查 2024-02 月内包装卷膜（复合膜包装袋）、消毒记录，紫外线消毒，消毒时间 30minh；记录人：刘适；

内包材采用复合膜包装，每次使用前进行消毒、生产过程进行目视检查，包装后进行喷码、检测；

虫鼠害防治：虫害消杀外包：见采购部审核记录；每月来厂进行 1 次服务，提供有服务卡以及消杀记录；

查在车间位于一楼，有虫鼠害控制措施，与《虫鼠害控制图》一致；有废弃物料暂存区和下脚料临时贮存筐；



有污水处理设施，直接排入城市管网；有灭蝇灯，（由组织自己实施清理，每周一次）；查虫害消杀为外包；有外包合同；已提有效消杀合同；提供有《现场施工单记录》，抽查 2025.03.28 消杀记录，消杀方式：滞留喷洒，项目负责人：左雄；另抽查 205.02.20、2025.01.14 消杀记录，管控方式相同，基本符合要求；

另提供有《GMP 检查表》记录有灭蝇灯检查、虫鼠害检查情况，抽查 2025.02.25 记录，检查时间：09:30，当班检查人：罗继安，当班班长：刘琼；另抽查 2025.02.19、2025.01.24、2024.11.02 等 12 批次检查记录，管控方式相同，基本符合要求；

车间配备有洗手更衣室；未见有毛发检查记录，已现场沟通整改，食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开，不交叉；提供有《紫外线消毒记录》、《GMP 检查表》，包括预进间、更衣室、生产车间（车间必须为正压、人流符合、车间周期卫生、车间内物流符合要求）、车间灭蝇灯正常、检查贴纸是否更换、表面是否清静（5-10 月需每天检查等）、生产区虫鼠害检查、员工卫生状况等，抽查日期：2025 年 02 月 25 日，检查项目：车间日常卫生检测等项目，检查结果：符合要求，另抽查 2025.01.10、2025.12.19、2024.11.29、2024.11.02、2024.09.09 等批次检查记录，基本符合要求；有进行风淋室清洁检查，早晚一次，但未形成记录，现场沟通整改；废弃物管理：废弃物料：由回收方统一回收，组织所涉及的废弃物较为简单，生活垃圾统计倾倒在园区制定位置，由工业园区统一管理；废包材、废纸箱卖给废品回收方；废水排入园区污水处理系统，由园区统一处理后排放；

工服统一清洗及紫外线消毒，内包区域人员与外包区域人员通过工服管控、人员分组进行管理；严格外包区域人员进入内包区，体现于《GMP 检查表》中，抽查 2024.12.12，检查结果：符合要求，当班检查员：罗继安，当班主管：刘琼；

外包间员工的未区分工服，已现场沟通整改，内包车间员工工服为蓝色，按人流物流通道管控，基本避免人员交叉流动，产生交叉污染风险；

返工品管理，现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程，对出现的废边角废弃料，直接作为个体饲料商回收处理。询问目前生产过程中没有发生不合格的情况，也没有发生不合格品返工的情况。

另提供《现场“5S”检查表》，记录：整改、整顿、清扫、清洁、素养”检查，得分：74 分，抽 2025.02.12，查核人：罗继安。另抽查 2025.02.25、2025.01.19、2024.12.15 检查记录，得分均为优秀；

另抽查《温湿度记录表》，查 2025.03.01 内包间（备注：温度要求：常温库为 5-35℃，阴凉库温度不超过 20℃，冷库温度 2-15℃，湿度：30%≤湿度≤75%（有特殊要求的产品除外），上午 温度：10℃、湿度：75%RH、下午 温度：17℃、下午 56%RH；2025.03.18 上午 7℃ 湿度：50%RH，下午 16℃ 温度 30%RH；另抽查留样室、微波车间、烘干车间、材料库温湿度记录表记录，温湿度均符合温控要求；

化学品管理情况：提供《清洁剂、消毒剂进出和使用台帐》，符合要求。

原辅料验收管控情况见质检部审核记录。

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入生产车间主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

操作前进行设备基本情况确认：设备部件齐全、清洁消毒、有效期内、空转情况正常，现于《设备点检记录》，每天生产前点检 1 次；具体详见设备点检记录；

食品添加剂管理：

食品添加剂库房专人管理；认证范围产品未涉及使用添加剂成份。

每天日常检查项目包括玻璃窗户、照明灯、灭蝇灯、安全指示灯等，未形成记录，现场沟通整改记录，提供有《化学品使用记录》，记录有：化学品：75%酒精、洗手液、剂量等，符合要求；

作业环境等微生物监控证据见——质检部审核记录

生产现场管理基本符合要求。

2) 设计和开发管理情况：

受审方在《HACCP 管理手册》3.4 设计和开发对设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。

生产部负责新产品的开发，主要开发人员有罗继安、王艺颖、张保健等 3 人，在干制食用菌的加工行业多年，



具备干制食用菌的加工开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司 HACCP 管理手册 3.4 产品设计开发条款，按标准要求，规定了新产品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，公司从事的干制食用菌的加工行业的工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行干制食用菌的加工，组织所加工的食用菌均为大众传统农产品。随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干制食用菌时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、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。

询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3) 采购管理情况：

受审方在《食品安全管理手册》及《HACCP 管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《供应商控制程序》、《前提方案》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由采购部负责，在确定的合格供方后，采购部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。提供《合格供应商目录》22 家，包括：供应商名称、供应产品类型、首次纳入合格供方时间等信息。供应产品类型主要为香菇、木耳、包装袋、礼盒、酒精、洗手液、银耳猴头菇等各类食用菌、虫鼠害消杀、物流合作方等。 编制：张保龙 审核：张保华 批准：张保建。

抽查香菇（干制）、黑木耳（干制）、银耳（干制）、红乳牛肝菌（干制）、竹荪（干制）、鹿茸菇、白松茸原料未能提供有效的委外第三方检测报告，已开不符合项整改；

抽查供方资质如下：

查 01)香菇供方：李恒贵（个体农户），身份证编号：4290011974077415，未签订有《采购合同》。

提供有《供应商年度综合评价表》，评价结论：合格，评价日期：2024.11.28，编制：张保龙 审核：张保华 批准：张保建。

抽查香菇（干制）原料未能提供有效的委外第三方检测报告，已开不符合项整改；

查 02)黑木耳供方：康县云岭养殖农民专业合作社，《营业执照》编号：93621224MA72Q4L16W，签订有《采购合同》，编号：FPCMHCG0423，采购产品干香菇，规格：3-4cm，黑木耳，规格：1.8-2.2cm，备注有具体以每批订单为准。规定了产品质量标准：符合食品安全相关法律法规，符合 GB7096 标准要求，不得发霉变质、掺杂掺假、以次充好、不使用不符合质量卫生标准的包装材料、不得违反规定使用添加剂等。合同期限：2023 年 04 月 01 日至 2025 年 12 月 31 日。

提供有《供应商年度综合评价表》，评价结论：合格，评价日期：2024.12.11，编制：张保龙 审核：张保华 批准：张保建。

抽查黑木耳（干制）原料未能提供有效的委外第三方检测报告，已开不符合项整改；

查 03)银耳猴头菇等各类食用菌供方：墨江扬京农业有限责任公司，《营业执照》编号：91530822MA6NKR4K0R，签订有《干制食用菌采购合同》，编号：CMHCG03-3，采购产品数量以每批订单为准。规定了黑木耳质量验收要求其它食用菌产品质量符合国标 GB7096 标准要求。

提供有《供应商年度综合评价表》，评价结论：合格，评价日期：2024.11.28，编制：张保龙 审核：张保华 批准：张保建。

抽查银耳（干制）、红乳牛肝菌（干制）、竹荪（干制）、鹿茸菇、白松茸原料未能提供有效的委外第三方检测报告；

查 04)复合包装袋供方：襄阳凯达包装商标彩印有限公司，《营业执照》编号：91420600706891634D，《印刷



经营许可证》编号：（鄂新出）印证字第 091002 号，《全国工业产品生产许可证》编号：（鄂）XK16-204-00465，均在有效期内。签订有单次《购销合同》，合同编号：2024110094 合同日期：2024-11-22，采购产品例如：珍享集通用自立袋，规格型号：215*（396+55）*32C，数量：4000 条，珍享集通用袋 205*275，205*275*32C 6000 条，材质要求：哑光 BOPP/65 克黄色牛皮纸/PT/P 防静电、亚光 BOPP/65 克黄色牛皮纸/PET/P 防静电；

提供有《供应商年度综合评价表》，评价结论：合格，评价日期：2024.12.11，编制：张保龙 审核：张保华批准：张保健。

抽查复合食品包装袋 检测报告：QGJ20230242 生产商：襄阳凯达包装商标彩印有限公司 检测机构：襄阳市公共检验检测中心 检测日期：2023.10.20 检测指标：外观、浸泡液、甲苯二胺、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属（以 Pb 计）、溶剂残留量等，检测结果：符合。（罗厂长反馈于 2023 年大批量采购复合包装袋至 2025 年仍在使用中）

提供有尼龙复合膜 检测报告：W20240202694 委托方：襄阳凯达包装商标彩印有限公司 检测机构：大连产品质量检验检测研究院有限公司 检测日期：2024.10.28 检测指标：邻苯二甲酸酯、邻苯二甲酸酯迁移量等，检测结果：合格。

查 05）彩盒、纸箱供方：襄阳福运来广告印务有限公司 《营业执照》编号：914206007959367762，《印刷经营许可证》编号：（鄂新出）印证字第 091006 号，签订有单次《物料印刷合同》，编号：240322，采购产品：绿盒子(菌菇荟萃)1、规格：310*195*290，250 克白卡，亚膜，裱 2 层 B 瓦，烫镭射银，模切，贴膜片，粘成型，配三股绳，数量，1000 套；另抽查有订货单：27℃农菌菇礼盒，规格：350mm*130mm*280mm，材质：双瓦楞；

提供有《供应商年度综合评价表》，评价结论：合格，评价日期：2024.12.17，编制：张保龙 审核：张保华批准：张保健。

查 06）虫害消杀服务方：随州市晨鑫兄弟有害生物防治技术有限公司 营业执照编号：91421303343520577G，签订有《有害生物防制服务合同》，明确了服务范围、服务要求、违约责任等，防制对象：老鼠蟑螂苍蝇蚊子，防制方法：综合防制，滞留喷洒技术，布放饵剂和点注诱饵，防制频次：每月 2 次，合同期限：2025 年 3 月 12 日至 2026 年 3 月 11 日。提供了《有害生物防制服务企业资质证书 A 级》编号：HXRC202307182419，有效期至 2026 年 07 月 19 日；抽查服务人员左维职业资格证书：有害生物防制员证书编号：492211000053645；查看江苏功成生物科技有限公司的《农药生产许可证》编号：农药生许（苏）0003，有效期至：2027 年 11 月 12 日，《农药登记证》编号：WP20080043，有效期至：2028 年 3 月 3 日。另提供了随州市爱国卫生运动委员会办公室出具的备案证明以及使用农药的 MSDS 等。每次服务后提供《现场施工记录单》，由企业人员和服务人员签字。对服务方的控制基本有效。

提供有《供应商年度综合评价表》，评价结论：合格，评价日期：2024.11.28，编制：张保龙 审核：张保华批准：张保健。

另抽查酒精供方山东瑞泰奇医疗器械有限公司（营业执照编号 913714004934896910）、洗手液供方上海美莲妮生物科技有限公司（营业执照编号 91310120MA1HLQLDX6，化妆品生产许可证编号：沪妆 20170006），企业表示因使用量较小，近期未采购，为老供方，本次审核周期内不涉及该供方评价，已沟通下次采购时进行评价并保留单据或检测报告。

物流运输与湖北京邦达供应链科技有限公司（营业执照：91420112MA4KW6E29N，道路运输经营许可证：鄂交运管许可武汉字 420112304761 号，签订了《京东物流-货运代理折扣（价格）协议》，有效期为 2025 年 01 月 02 日至 2025 年 12 月 30 日，协议规定了双方权利及义务、费用计算规则等。已列入合格供方名录并进行评价。

新供方评价不定期评价，老供方每年进行复评一次，各供方的《供应商年度综合评价表》见以上审核内容，评价项目包括品质力（品质保证体制、品质异常对应力、质量认证）、环境管理（环境保证体制）、原价力（价格水准、低减意向）、对应力（遵守交货期、新产品对应力、协作度）等。

询问部门负责人，其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，食品欺诈的预防控制详见食品安全小组 H3.12 审核记录，策划了《原材料验收标准》、《包材检验标准》等，验收主要通过收集原辅料检测报告、感官检查、水分测试、包材尺寸检查等，采购产品满足公司验收标准要求，目前原辅料验收过程中的不合格情况主要为水分超过内控验收标准，超标不高时处理方式让步接收，自行烘干处理，经了解审核周期内未发生过退货情况。详见质检部审核记录。

采购部根据库存及客户订单制定采购计划，由总经理批准后实施采购，通过签订采购合同、微信、电话方式与



供方沟通，并下达采购订单。能保障企业生产所需。签订的单次或框架采购合同详见上述各供方审核记录。

抽查送货单记录，供方：李恒贵（个体农民），香菇规格 3-cm 数量：204 件，8444.kg；

供方：康县云岭养殖农民专业合作社，黑木耳 规格：1.5-1.8 22kg/件，数量：224 件；规格：18kg，1 件，重量共：4946kg，签收人：罗继安，2023.05.11；（该批次为批量进货至 2025 年）

供方：襄阳凯达包装有限公司，珍享集通用自立袋 规格：215*（295+55）*32C，6284 条；

企业原辅料验收主要通过感官、索证索票，每年自行委托送第三方检测，每批次自检感官、水分等，具体由质检部负责实施。如有品种数量与采购计划不符，立即联系供应商反馈处理，退换货、补货等，目前原辅料验收过程中的不合格情况主要为水分超过内控验收标准，超标不高时处理方式让步接收，自行烘干处理，经了解审核周期内未发生过退货情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况：

受审方在《食品安全管理手册》8.7 和《HACCP 管理手册》中 3.6 条款对监视和测量资源进行了要求，策划了《监视和测量的控制程序》。抽查“计量器具台账“计量器具台账”，主要包括箱式电阻炉、卤素水分仪、电子秤、电子天平、灭菌锅、电热恒温培养箱等，提供了校准证书，抽取：

电子计价秤（型号 ACS-6-A）的校准证书，编号：KH20250318015005，校准日期：2025 年 03 月 11 日，有效；

箱式电阻炉（型号 SX2-2.5-10A）的校准证书，编号：KH20240315016002，校准日期：2024 年 05 月 08 日，有效；

卤素水分仪（型号 SN-SH-10A）的校准证书，编号：KH20240315016001，校准日期：2024 年 05 月 08 日，有效；

电子天秤（型号：BSM-120.4）的校准证书，编号：KH20250318015008，校准日期：2025 年 03 月 11 日，有效；

温湿度计（型号：-30~50）℃的校准证书，编号：KH20250318015007，校准日期：2025 年 03 月 11 日，有效；

另抽查温湿度计、电子计价秤的校准报告，均在有效期内。

电热恒温培养箱（型号-）的校准证书编号：KH20250318015003，校准有效期至 2025 年 03 月 11 日；

抽查压力表（规格型号（0-1）Mpa）校准证书编号：KH20250318015001，校准有效期至 2025 年 3 月 11 日，均在有效期内。

未能提供微波智能控制仪（型号：XMT604）、烘干机温度控制器（型号 BF-200A+）有效计量校准证书；已开不符合项整改；

监视和测量设备不涉及内校过程；

配备检测室一间，面积约 20 平方米，不涉及标准溶液，基本符合。

控制基本合理。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况：

受审方在《食品安全管理手册》8.3 条款和《HACCP 管理手册》3.7 条款对可追溯性进行了规定，并策划了《产品撤回控制程序》。在《标识和可追溯性控制程序》文件中规定了：产品撤回 4.1 撤回的种类 a. 工厂撤回：产品在检验、销售过程中发现不可挽回的质量安全问题必须撤回； b. 顾客投诉或产品出现重大质量问题； c. 模拟撤回：公司内部定期模拟撤回，以演练、评估和验证撤回程序的有效性。 4.2 本公司产品的追溯路径为： 检



验结果、市场反馈→产品标识(产品名称、批次)→生产过程记录和检验记录→销售单→发往单位。4.3 一旦发生顾客投诉或产品出现重大质量问题时,由销售部将投诉信息接收并在2小时内向质检部经理报告,由质检部经理根据问题的严重程度向总经理汇报,决定是否撤回。;撤回/召回流程基本明确,每年进行1次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《产品模拟召回演练报告》,召回模拟日期:2024年11月05日,召回产品名称:2024年11月05日8:50接到通知,市场抽查黑木耳抽检杂质超标批号为S2230712S,生产日期为2024年10月18号,2024年11月05号10:10实验室复检,仍然杂质超标。查询销售记录显示:该批黑木耳75g成品80份已于2024年10月26号发货客户B01,其余产品均在库存里并未销售。为了维护公司的形象,本着对消费者负责的态度,公司高层领导决定予以启动《产品召回控制程序》,将本批产品回收。

召回过程的实施情况;1.2024年11月06号已由销售部传真发书面通知函,要求客户予以配合召回工作。2.2024年11月06号,客户完成退运手续,货物装车;3.2024年11月08号召回产品入库隔离;4.2024年11月09号报请质检部处理意见;5.2024年11月06号已由销售部传真发书面通知函,要求客户予以配合召回工作;6.2024年11月06号,客户完成退运手续,货物装车;2024年11月08号召回产品入库隔离;7.2024年11月09号报请质检部处理意见.召回产品的处置:2024年11月08号,产品召回入库,仓库实施了隔离并标识。已于2024年11月09号在质检部监督下拆包重新挑选、烘干等工序。2024年11月10号,已处理完毕 验证人:罗继安。

召回总结:在整个召回过程中各部门积极配合,在较短的时间内很好的完成了召回工作,此次召回演练过程按预定的计划进行,没有发生异常问题,经过此次对黑木耳的召回演练,说明我公司的产品召回程序有效可行,此程序无需修改。

现场查见:

——生产各区域有简单标识、区域划分明显;如更衣室、预进间、拆包间、微皮杀菌间、包材消毒间、内包装间、外包装间区域等管理,有配置温湿度计,包材料标识明显,敏原物质未分区存放,现场沟通整改,符合要求;

——原料库主要是香菇(花菇、茶花菇、光面菇)、黑木耳、银耳、茶树菇、猴头菇、牛肝菌、杏鲍菇、真姬菇、竹荪;内包材主要是复合食品包装膜、包装纸盒、礼盒等,有离地离墙,并且有简易标识卡,包材库存放有少量外包装盒和包装卷膜,有包材暂存标识及包装间标签等信息标示;

——常规成品存放有待发货的猴头菇如下信息次20250313、虫草花20250409、茶树菇20250313、红乳牛肝菌20250103,配备有温湿度计,抽查《温湿度记录》,温湿度要求:常温常湿,抽查2025.4.16,成品仓:18℃湿度52%RH,2025年04月17日现场查盾:22℃,湿度:59%RH,符合温湿度控制要求。另抽查微波杀菌间温湿度记录,显示:23℃,湿度:30%RH,温湿度均正常,符合温湿度控制要求;

——现场有留样产品:留样产品批号:S2230712S黑木耳150g生产日期:2025.01.15生产数量:103留样日期:2025.01.18,保存时间:24个月,留样1包;产品批号:S10250102S产品名称:竹荪20g生产日期:2025.01.18生产数量:103留样日期:2025.01.19保存时间:24个月1包.留样人:刘适。

产品批号:S1240105Z产品名称:香菇200g生产日期:2025.01.18生产数量:203留样日期:2025.01.19保存时间:24个月1包.留样人:刘适。

4) 产品放行管理(含原料验收 OPRP 控制情况)情况:

受审方策划了《原材料验收标准》、《成品检验标准》、《前提方案》、《产品留样制度》、《供应商控制程序》等要求。

本部门涉及 OPRP 如下:

OPRP1 原材料验收;具体详见生产部记录;

抽查追溯的批次《原料验收记录》2025.01.09原料批号:香菇批号S1240105入库日期:2025.01.09重量:865.5kg检验人:刘适;提供该批次《原料检验报告单》产品名称:2025.01.09批次:S1240105检验项目:



色泽、气味、外允、霉变 水分 13.1%，缺损量：0.02(≤1%)，检验人：何梦玲，审核人：罗继安；另抽供《入库单记录》日期：2025.01.5 香菇 重量：865.5kg；供方：李贵恒；该批次进入分选、烘干作为半成品待用；

另提供领料单：2025.01.09 865.5 S1240105；865.5kg，记录：刘适；

另抽查：查原料批号 S17240527 鹿茸菇入库日期：2024.05.27 入库数量：2024.05.27，入库数量：150kg、检验日期：2025.05.27，检验人：刘适；

提供年度第三方检测报告：提供的原材料（白松茸、干制香菇、鹿茸菇、干制黑木耳、第三方检测报告已过期，已开不符合项整改；

提供了《原料检验报告单》：

1) 抽查 2025-01-09 进货的香菇。产品批号：S1240105，本批数量：865.55，抽样日期：2025.01.09，抽样数量：4kg，供货者：，检验/验证项目：a)色泽：固有色泽，检验结果：合格；b)气味：固有口味，检验结果：合格；c)外观：固有外观，检验结果：合格；霉变、虫蛀≤1%，检验结果：无；组织状态：缺损量≤1%，检测结果：0.02%，水分%：银耳≤16%；香菇、黑木耳、真姬菇、杏鲍菇、猴头菇等食用菌≤14%，实测结果：13.1，判定结果：合格；检测人：刘适，审核人：罗继安：2025-01-09。

2) 2024-12-28 进货的羊肚菌。产品批号：S19231228，本批数量：85.15kg，抽样日期：2024.12.28，抽样数量：1kg，供货者：，检验/验证项目：a)色泽：固有色泽，检验结果：合格；b)气味：固有口味，检验结果：合格；c)外观：固有外观，检验结果：合格；霉变、虫蛀≤1%，检验结果：无；组织状态：缺损量≤1%，检测结果：0.02%，水分%：银耳≤16%；香菇、黑木耳、真姬菇、杏鲍菇、猴头菇等食用菌≤14%，实测结果：11.3%，判定结果：合格；检测人：刘适，审核人：罗继安：2024-12-28。

3) 抽查 2025-01-02 进货的竹荪。产品批号：S10250102，本批数量：55kg，来货日期：2025.01.02，抽样日期：2025.01.02，抽样数量：1kg，供货者：检验/验证项目：a)色泽：固有色泽，检验结果：合格；b)气味：固有口味，检验结果：合格；c)外观：固有外观，检验结果：合格；霉变、虫蛀≤1%，检验结果：0.01%；组织状态：缺损量≤1%，检测结果：0.2%，水分%：银耳≤16%；香菇、黑木耳、真姬菇、杏鲍菇、猴头菇等食用菌≤14%，实测结果：11.2%，判定结果：合格；检测人：刘适，审核人：罗继安：2025-01-02

4) 抽查 2024-05-27 进货的鹿茸菇。产品批号：S17240527，本批数量 150kg，来货日期：2024.05.27，抽样日期：2024.05.27，抽样数量：1kg，供货者：检验/验证项目：a)色泽：固有色泽，检验结果：合格；b)气味：固有口味，检验结果：合格；c)外观：固有外观，检验结果：合格；霉变、虫蛀≤1%，检验结果：0.01%；组织状态：缺损量≤1%，检测结果：0.03%，水分%：银耳≤16%；香菇、黑木耳、真姬菇、杏鲍菇、猴头菇等食用菌≤14%，实测结果：9%，判定结果：合格；检测人：刘适，审核人：罗继安：2024-05-27

5) 抽查《包装袋收货检验报告》2025-01-17 进货的山珍通用，规格型号：280×360×320mm 来货时间：2025.01.17，验收时间：2025.01.17，物料名称：山珍通用袋，进货数量：32kg，9250 个，供货者：凯达公司，检验/验证项目：尺寸、厚度、热封尺寸主、打孔位置、开口方向、印刷质量、外观质量、粘合状况、密封性、气味、条码可读性、气味、条码可读性，最终检测结果判定：合格，检验员：刘适，审核：罗继安，2024.01.17；。

6) 抽查《包装袋验收记录》2025-01-12 进货的 27 农菌菇礼盒，规格型号：350×130×280 来货时间：2025.01.13，验收时间：2025.01.13，物料名称：27 农菌菇礼盒 进货数量：3032，供货者：福运来公司，检验/验证项目：尺寸、接舌宽度、厚度、摇盖耐折、含水率、印刷信息、印刷质量、裱合、粘俣、刀口、压痕线、最终检测结果判定：合格，检验员：何梦玲，审核：罗继安，2025.01.13；验收日期：2025-01-13。

另抽查 2024-12-28 进货的银耳、2025-01-10 进货的猴头菇、2025-01-02 进货的竹荪、2025-01-02 进货的白松茸、2025-03-05 进货的冬花菇、2025-01-10 进货的茶树菇的进货验收控制，控制方式基本相同。

抽查香菇（干制）、黑木耳（干制）、银耳（干制）、红乳牛肝菌（干制）、竹荪（干制）、鹿茸菇、白松茸原料未能提供有效的委外第三方检测报告，已开不符合项整改；

过程管控主要由生产部动态管控，质检部对生产过程半成品进行水分监控，提供有《半成品检验记



录汇总表》，抽查 2025-01-09 产品：香菇，批号：S1240105 半成品数量：778kg、抽样数 4kg，水分：11.8%，符合干燥后水分 $\leq 13\%$ 的要求，判定：合格，审核：罗继安；

抽查 2025-01-02 批次的白松茸，批号：S18250109，半成品数量：88kg，抽样数量 1g，水分：10%，符合干燥后水分 $\leq 13\%$ 的要求，判定：合格，记录员：刘**，审核员：罗继安；

另抽查：2025-02-12 批次茶树菇、2025-01-03 批次竹荪的半成品检验，控制方式基本相同。

查成品出厂检验控制情况：

产品名称：香菇 150g

规格：150g/包

数量：303 包，抽样 2 包；

生产日期：2025-01-11

检验日期：2025-01-12

检验项目、要求及实际检验结果

感官：应具有香菇的特有香菇，无异味；菇表面为褐色至花白色；虫孔菇：不得检出；带泥菇、霉变菇、活体虫、动物毛发和排泄物、金属物、矿物质不得发现；检测结果：本口具有香菇特有香味，无异味、菇盖表面褐花白色，未发现烤焦现象；均未发现带泥菇、霉变菇、活体虫、动物毛发及排泄物、金属物和矿物质；

净含量：150g 未检出，判定：合格

水分要求 $\leq 13.0\%$ ，实测值：11.8%，判定：合格；

灰分 $\leq 7.0\%$ ，实测值：5.9%，判定：合格；

检验结论：合格：检测人：刘适 审核：罗继安；

检测日期：2025.01.12

查成品出厂检验控制情况：

产品名称：黑木耳 200g

规格：200g/包

数量：153 包，抽样 2 包；

生产日期：2025-01-11

检验日期：2025-01-12

检验项目、要求及实际检验结果

感官：色泽、形态大小、状态；检则结果：耳正面黑褐色、背面暗灰色具有黑木耳应有的色泽；形态大小：1.5cm-1.8cm，状态杂质：具有黑木要耳应有状态，无正常视力可见外来异物，无流失耳、无霉变和虫蛀耳、霉料耳；

净含量：200g 未检出，判定：合格

袋子外观：完整无破损；

水分要求 $\leq 12.0\%$ ，实测值：11%，判定：合格；

灰分 $\leq 7.0\%$ ，实测值：5.8%，判定：合格；

检验结论：合格：检测人：刘适 审核：罗继安；

检测日期：2024.01.12

另抽查 2025-01-30 竹菇 20g 产品、2025-01-03 红乳牛肝菌 75g 产品、2024-12-31 27℃银耳 40g 产品、2024-12-25 鹿茸菇 100g 产品 10 个批次的出厂，控制方式基本相同；

另提供有《小包装复秤记录》记录规格、批次号、复核时间、秤重批次 10 个批次，记录结果：OK，复核人：刘琼；



现场查看：生产车间主要以工具清洗、设备保养清洗需使用生活用水、其余环节不涉及生产加工用水，提供有效的生产加工用水的水质检测报告，检测项目：臭和味、肉眼可见物、色度、浑浊度、总硬度(、CaCO₃ 计)、余氯(游氯)、高锰酸盐指数、铅、氯酸盐、硫酸盐、溴酸盐，检测结果：合格，检测机构湖北锐帆检验检测科技有限公司，2024年06月08日；

提供了产品的第三方检测报告：见食品安全小组审核记录。

现场有留样产品：留样产品批号：S2230712S 黑木耳 150g 生产日期：2025.01.15 生产数量：103 留样日期：2025.01.18，保存时间：24个月，留样1包；产品批号：S10250102S 产品名称：竹荪 20g 生产日期：2025.01.18 生产数量：103 留样日期：2025.01.19 保存时间：24个月 1包.留样人：刘适。

产品批号：S1240105Z 产品名称：香菇 200g 生产日期：2025.01.18 生产数量：203 留样日期：2025.01.19 保存时间：24个月 1包.留样人：刘适。

产品放行管控基本充分合理。

7) 致敏物质的管理情况：

受审方在《HACCP管理手册》的3.10 致敏物质的管理《程序文件》中 CMH-CX-014 《过敏源控制程序》进行了规定，，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，公司暂无出口产品。

公司策划了：制定该程序以保证避免食品过敏源的交叉污染，控制生产过程中过敏源的引入及职工将过敏源物质带入厂区污染产品，导致消费者食用后过敏；适用范围适用于本公司原料采购、产品实现过程对食品中本身带有的及可能受到加工环境或人为污染的食品过敏的控制及消费者误用的防止；常见过敏源种类 1 坚果类：花生、杏仁、榛子、胡桃、腰果、美洲山核桃、巴西果、开心果、澳大利亚昆士兰果；2 谷物类：小麦、黑麦、大麦、燕麦、及其杂交品种；3 海鲜：甲壳类、鱼类； 4 蛋及蛋制品 5 花生及其制品6 大豆及其制品7乳及乳制品（包括乳糖），8芹菜类，芥菜类等。结合本公司使用干香菇、黑木耳、杏鲍菇、猴头菇、茶树菇、真姬菇、红乳牛肝菌、银耳、竹荪、复合袋、纸箱的原辅料中可能带有过敏源成份：经识别无致敏物质；

提供有《过敏原原料一览表》，编制时间：2024.12.09,编制：罗继安 审批：王艺颌。另进行了致敏物质交叉污染的控制措施确认，体现在《致过敏原控制和食品欺诈确认记录》中，确认人：王艺颌、刘适、李荣华、罗继安，确认时间：2024.11.15。

现场生产过程分食用菌的分拣加工，按照订单批次要求进行加工的过程管控，分区域进行，生产后毛刷刷试，毛巾擦尘，不同类别的菌类原料、半成品分开容器盛装方式进行管控，防止带入交叉污染，产成品标有标识。在生产结束后离开公司前，应实施洗手程序，防止交叉接触污染，使用含过敏原物质的产品生产结束后，应对生产公司环境、生产线所有设备、维修工器具、原辅料取用过程中使用的工器具和盛放废弃物的容器进行彻底清洗擦试，基本可满足致敏物质交叉污染的风险，在销售过程中会通过告知方式进行管控，不直接面对消费者，基本满足控制要求。

8) 食品防护管理情况：

受审方在《HACCP 管理手册》的 3.11 食品防护进行了规定，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。

在计划中对外部安全、内部安全、加工安全、储存安全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。

查《食品防护验证记录》，验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：公司建立的食品防护计划适宜，无



更改，验证时间：2024.12.09；查见开展了食品防护计划演练，日期：2024年11月11-15日，演练结果：由演练组长，组织各部及参演小组成员开现场会，由生产厂长、生产主任、仓库管理员及质检部人员、各部门主管主动报告处理结果，由食品安全小组成员进行评估，验证本次演练的效果情况，确认是否满足《应急准备与响应控制程序》、《食品安全防护计划》的要求，是否能有效应对蓄意破坏食品安全事故发生，并检讨，存在的不足及改善建议，为顾客提供有质量保证的产品，从而保障顾客、员工、企业的利益。

——进入厂区有《外来人员登记表》、进入生产车间在询问健康状况后由生产部负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出库单》、《出入库表》，记录有数量、库存等信息；

——生产车间加工用水涉用香菇抹面用水，为城市生活饮用水，日常的水质由质检部负责；现场观察基本符合。

——现场化学品在指定位置存放，加贴有标识；

9) 食品欺诈预防管理情况：

受审方《HACCP 管理手册》的 3.12 条款 对食品欺诈预防进行了规定，并策划了《CMH-CX-015 《食品欺诈脆弱性风险评估控制程序》，由食品安全小组组长组织相关人员根据公司所有原辅材料的类别进行脆弱性分析，填写“食品欺诈脆弱性分析记录”，经食品安全小组讨论审核后，组长批准，作为需要控制的脆弱性风险。食品欺诈脆弱性分析内容，食品安全小组根据“脆弱性分析记录”，对所识别的危害根据其特性以及发生的可能性与后果大小或严重程度进行分析；原辅料、半成品、产成品分析时需要考虑以下内容：掺假或者替代的过往证据，可能导致掺假或冒牌更具吸引力的经济因素，通过供应链接触到原材料的难易程度，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《薄弱性评估表》，覆盖了食品原料、未覆盖到食品辅料及包装材料，已现场沟通；对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施主要体现在《食品欺诈的控制措施确认、验证记录》中，较为薄弱，已现场沟通。

查见《食品欺诈预防计划确认报告》，确认日期：2024年11月15日；确认人：王艺颖、刘适、李荣华、罗继安等。

结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查见《食品欺诈预防控制验证记录》，确认日期：2024年12月09日；验证人：王艺颖、刘适、李荣华、罗继安等。

结论：通过对食品欺诈预防过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原辅料及产成品特性比较清晰明确，认识清楚，确保脆弱性分析的全面和有效的控制。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，具体见采购部审核记录。

10) 应急准备和响应管理情况：

受审方策划了《应急准备和响应程序》，并提供了《消防、紧急疏散演习》，编制了《《应急准备和响应程序》，并进行了演练，提供有消防、紧急疏散演练记录并进行了演练，总指挥：张保健，演练评价：按照演练方案要求，在各剖门的配合下，本次演练顺利圆满完成，较好的达到了演练目的性；

另提供有《食品安全防护演练记录》，演练时间：2024年11月11-15日，应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

11) HACCP 计划管理情况：

受审方生产部的 CCP 的实施情况：抽查产品投料记录（2024-2025）年度

按批次可追溯记录要求，抽查 2025.01.09 香菇 S1240105S，包装规格：150g.

提供有《生产工序记录表》查该批次



工序 1 2025.01.09 产品：香菇 批次 S1240105 数量 865.5 半成品批次：S1240105，半成品数量：812.6，不合格品数量：52.9kg；
工序 2：批次 S1240105, 投料数量：812.6 设备运行检查（操作前设备、环境；仪表、管道、开关情况正常；送料机、抹面机运行情况正常；蒸气压（0.35MPa）、蒸气机、送料机、抹面机设备检查及清洁；检查：正常；
另外抽查 10 批次生产过程控制情况，基本与上述一致。

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP1 原材料 验收	干制食 用菌生 产车间	1. 核查供 应商资格； 2. 进货检 验（水分）； 3. 产品采 用型式检 验进行验 证；	1. 供应商资质证明； 2. 原材料进货检验记录； 3. 产品型式检验记录	1. 原材料检验报告； 2. 供应商资质证明； 3. 原料食用菌委托外检型式检验报告； 抽查追溯的批次《原料验收记录》 2025.01.09 原料批号：香菇批号 S1240105 入库日期：2025.01.09 重量：865.5kg 检验人：刘适；提 供该批次《原料检验报告单》产品 名称：2025.01.09 批次：S1240105 检验项目：色泽、气味、外允、霉 变 水分 13.1%，缺损量：0.02(≤ 1%)，检验人：何梦玲，审核人：罗 继安；另抽供《入库单记录》日期： 2025.01.5 香菇 重量：865.5kg；供 方：李贵恒；该批次进入分选、烘 干作为半成品待用； 另提供领料单：2025.01.09 865.5 S1240105；865.5kg，记录：刘适； 另抽查： 抽查 原料批号 S17240527 鹿茸菇 入库日期：2024.05.27 入库数量： 2024.05.27，入库数量：150kg、检 验日期：2024.05.27，检验人：刘 适； 提供该批次年度第三方检测报告： 抽查香菇（干制）、黑木耳（干制）、 银耳（干制）、红乳牛肝菌（干制）、 竹荪（干制）、鹿茸菇、白松茸原 料未能提供有效的委外第三方检测 报告；已开不符合项整改；	符合 要求



OPRP2 内包材 使用前的处理	干制食用菌生产车间	使用前紫外线灭菌30分钟以上；	《内包装紫外线消毒记录》抽供有《内包材消毒记录》，抽查2025年01月11日可追溯批次香菇：150g 数量：303，开始时间：8:03，结束时间：8:33，操作人：李永波，检查人：罗继安； 另抽查批次 2025.01.14 绿生隆香菇 规格：454g、数量：127，草木花竹荪 20g 数量：103，开始时间：8:10，结束时间：8:40；另抽查 2025.02.07 草木花竹荪、绿生隆黑木耳批内包材消毒记录，时间：11:25，结束时间：11:55，操作人：李永波，检查人：罗继安；	每批次内包材紫外消毒 30 分钟 2025.04.17 日审核现场查看：香菇 200g 数量：50 包，消毒时长：30 分钟，内包装已消毒，符合 OPRP2 的行动准则要求；	符合要求
OPRP3 微波灭菌	干制食用菌生产车间	微波灭菌时控制显示温度：75-130℃，转速：50-90 转/min，达到杀菌的目的	《生产工序记录表》 抽查 2025.01.09 追溯批次：S1240105 产品：香菇 数量：812.6 烘干：温度：75℃，转速：30 转，时间：15 分钟；微波杀菌：温度：125℃，传输速度：5cm/秒，转速：60 转；记录人：刘琼；审核：罗继安； 另抽查：2024.09.20 批次批号：S10231228 数量：19 kg：烘干温度：60℃，转速：35 转，时间：12 分钟； 微波杀菌：温度：125℃，传输 5cm/称，转速：90 转； 加抽查 2025.02.12 茶树菇批号 S5241228 、猴头菇批次号：S4241228 微波杀菌记录，温度：125℃ 转速：90 转，均符合 CCP 点 CL 值工艺要求，记录人：刘适；	2025.04.17 现场查看：香菇批次 S12401050 半成品批次香菇，查已进行微波杀工序，无须再次进入微波杀菌，符合 OPRP 行动准则工艺要求；	符合要求

HACCP 的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示：	结论
CCP1 烘干	干制食用菌生产车间	1. 温度控制在 50-80℃，20-50 转/min，时间为 10-25 分钟。 2. 食用菌的水份（香菇 13%以下，银耳 15%以	查 CCP1 监控记录 抽查追溯批次 S1240105，烘干：产品：香菇、数量：812.6kg、温度：75℃、时间：开始 13:45-14:00-14:30 结束、转速：30 转，烘干数量：778 水	符合要求 据车间人员介绍，通过目测及抽查，原材料香菇都是干货采收，水质都基本达标，若确认水分不合格转送到烘干。	正常



		下，黑木耳、杏鲍菇、真姬菇、茶树菇、竹荪、猴头菇、牛肝菌12%以下)	分:11.8%,记录人:刘适、审核:罗继安; 抽查时间:2024.09.05 白松茸 批次,S18240903 烘干:产品:白松茸、数量:29.4kg、温度:55℃、时间:开始8:30-8:43 结束、转速:35 转,烘干数量:28.5 水分:9.9%,记录人:刘适、审核:罗继安; 抽查时间:2025.02.12 猴头菇 批次,S4241228 烘干:产品:猴头菇 数量:658kg、温度:70℃、时间:开始 10:05-10:18-11:00 结束,转速:35 转,烘干数量:651.5 水分:11.6%,记录人:刘适、审核:罗继安;	操作人员在现场用手持水份检测仪两次抽查检测精选香菇的水分显示为3~4% 2025.04.17 审核现场查看:产品:香菇批次:烘干,温度:71-75℃,水分 11.7%、10.1%、9.3%,符合 CCP 点 CL 值要求,已现场沟通整改,基本符合要求;	
				烘干机现场温控显示:上限 75℃下限 44℃ 据车间操作人员介绍烘干为自动操作,到上限温度再自动循环至下限温度进行温控,以防止烤焦;	正常
CCP2 金探	干制食用菌生产车间	灵敏度: Fe Φ 1.2mm , SUS Φ 2.5mm, 频率: 1 小时/次	查 CCP2 监控记录: 2025.01.11 批次 S12400105S、产品规格 150kg、包装数量:303,时间 9:30 记录 金探灵敏度正常 符合要求; 记录人:刘琼; 另随机抽查: 2025.01.14 批次 S12400105Z 产品 T 竹荪 规格 20g、包装数量:103,时间 9:48 记录 金探灵敏度正常 符合要求; 记录人:刘琼; 2024.12.11 批次 S2230712Z 产品黑木耳 规格 200g、包装数量:165,时间 9:40 记录 金探灵敏度正常 天常通过符合要求; 记录人:刘琼;	2025.04.17 审核现场显示正常通过,符合 CCP2 CL 值工艺要求; 金属探测仪状态正常 每天开工前对金属探测仪进行测试 每 2 小时对金属探测仪进行测试	正常



12) 管理体系的验证、确认、评价和分析:

受审方制定了《食品安全确认验证控制程序》，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/良好卫生规范验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；产品安全性验证等。

——查《HACCP 计划验证》，验证时间：2024.12.09，验证人员：HACCP 小组，结论：王艺颌、罗继安、刘适、李荣华；

查《PRP（GMP）验证记录表验证》，验证时间：2024.12.09，验证人员：王艺颌、罗继安、刘适、李荣华，结论：良好操作规范 PRP（GMP）的实施达到了预期效果。

提供了 2024 年 12 月 10 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系统基本符合（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的，审核人员：王艺颌、罗继安、刘适、李荣华，日期：2024 年 12 月 06 日。

提供有产品安全性验证报告：

提供有成品第三方检测报告；

01) 香菇

①提供有第三方检测报告：

香菇报告编号：2024SP3499

检测依据：GB7096-2014、GB5009.17-2021、GB/T5009.19.2008

委托单位：湖北草木花农业发展有限公司

检测单位：湖北锐帆检验检测科技有限公司

检测项目：水分、二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、滴滴涕；

检测结果：合格；

检测时间:2024 年 06 月 17 日

白松茸报告编号：2024SP3505

检测依据：GB7096-2014、GB5009.17-2021、GB/T5009.19.2008

委托单位：湖北草木花农业发展有限公司

检测单位：湖北锐帆检验检测科技有限公司

检测项目：水分、二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、滴滴涕；

检测结果：合格；

检测时间:2024 年 06 月 15 日

黑木耳报告编号：2024SP3502

检测依据：GB7096-2014、GB5009.17-2021、GB/T5009.19.2008

委托单位：湖北草木花农业发展有限公司

检测单位：湖北锐帆检验检测科技有限公司

检测项目：水分、二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、滴滴涕；

检测结果：合格；

检测时间:2024 年 06 月 15 日



鹿茸菇报告编号：2024SP3504

检测依据：GB7096-2014、GB5009.17-2021、GB/T5009.19.2008

委托单位：湖北草木花农业发展有限公司

检测单位：湖北锐帆检验检测科技有限公司

检测项目：水分、二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、滴滴涕；

检测结果：合格；

检测时间:2024 年 06 月 17 日

银耳报告编号：2024SP3503

检测依据：GB7096-2014、GB5009.17-2021、GB/T5009.19.2008

委托单位：湖北草木花农业发展有限公司

检测单位：湖北锐帆检验检测科技有限公司

检测项目：水分、二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、滴滴涕；

检测结果：合格；

检测时间:2024 年 06 月 15 日

银耳报告编号：2024SP3506

检测依据：GB7096-2014、GB5009.17-2021、GB/T5009.19.2008

委托单位：湖北草木花农业发展有限公司

检测单位：湖北锐帆检验检测科技有限公司

检测项目：水分、二氧化硫残留量、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、滴滴涕；

检测结果：合格；

检测时间:2024 年 06 月 17 日

抽查成品竹荪未能提供委外第三方检测报告； 已开不符合项整改；

建议增加对生产过程包括车间主要生产设备、内包装材料上及内包间空气沉降的微生物（菌落总数等指标）进行验证，现场口头沟通。

验证控制基本充分。

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

受审方在《食品安全管理手册》及《HACCP 管理手册》进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。查见编制了《年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2024 年 12 月 09-10 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2024年12月18日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门输入内容”“管理评审改进计划表”等记录；

查《管理评审改进计划表》，改进项目：1. 提高员工食品安全法律法规的及意识；2. 加强新版 ISO22000：



2018 标准及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）体系文件的培训，体系运行重要的是以体系文件为依据，各部门应对本部门的员工宣讲公司体系程序文件，确保员工知晓/理解体系文件的内容，使公司的各项 HACCP 和安全活动做有依据、行业标准，增强全体员工对文件执行的自觉性。改进措施：1. 组织员工进行《食品安全法》、《食品生产通用卫生规范》、《预包装食品标签通则》、《食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求》等法律法规的培训，由综合办公室负责；2. 组织管理人员及主要岗位作业人员对 ISO22000：2018 标准及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）体系文件的培训，由综合办公室负责；责任部门：综合办公室。预计完成时间：2024 年 12 月底。已于 2024 年 12 月 22 日进行了 ISO22000：2018 新标准、C 版食品安全管理手册、方针、目标及食品安全相关法律法规。

管评结论：1、公司食品安全方针包含有公司对法律法规要求、消费者的承诺、员工的职责及追求的目标，公司食品安全方针是可持续的、适宜的；公司目标包含有食品安全、持续改进等；2、食品安全管理体系、HACCP 管理体系文件经过评审和完善，基本上是可行的；3、公司无重大产品使用安全问题发生，未发生召回事件，重大消费者投诉事件发生；4、本公司建立的食品安全管理体系、HACCP 管理体系及其过程基本上是适宜的和有效的；5、适宜性评价：建立了符合标准要求又能适合公司管理实际和产品加工特点，又可操作的食品安全管理体系，初步提高了满足公司内外部环境的能力，通过对体系实施的评价，公司建立的自我完善、自我改进的运行机制是健全适宜的；6、有效性评价：会议认为，通过对体系的运行和不断完善，公司的管理体系基本实现了标准化，规范化和程序化，食品安全方针能够体现公司的方向，目标符合公司实际，切实可行，整个的运行是有效的。管理评审基本符合标准要求。

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

受审方在《食品安全管理手册》及《HACCP 管理手册》中进行了规定，同时策划了《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、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、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行：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；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——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，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由质检部负责，发现不合格产品退回，更换。目前原辅料验收过程中的不合格情况主要为水分超过内控验收标准，超标不高时处理方式让步接收，自行烘干处理，经了解审核周期内未发生过退货情况。

——生产加工过程主要由生产部负责，不良品主要为食用菌的碎片、残片等，与杂质等一起以废弃物处理，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，审核周期内未发生不合格情况。



采取的纠正措施见各部门审核记录。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防控制程序》的要求。

02) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审方在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《纠正控制程序》。

——日常管控过程，行政人事部负责人表示基本可以按照策划要求进行实施，未发生不合格情况。

——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，采取纠正措施，进行验证合格。

——管理评审改进计划已采取纠正，在实施中。

与部门负责人交流，其表示审核周期内未发生重大质量、售出产品未发生不合格情况，无采取纠正措施的需求。

03) 投诉的接受和处理情况:

受审方在《HACCP 管理手册》5.2 条款对投诉处理控制要求进行了规定，并策划了《客诉处理流程》，投诉处理由销售部负责，查投诉处理管理情况：

销售部负责人表示，审核周期内未发生客户投诉记录。

并于 2024.12.22 进行了“销售管理制度、客诉处理流程”的培训，详见综合办公室审核记录。该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

三、管理体系任何变更情况

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

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次初审不符合项(3)项,涉及部门/条款:1)质检部 F8.8.1/H4.5 ;02)生产部:F8.5.4.5\H4.3.4.3 ;03)生产部 F8.8.1\H3.8, 不符合项已整改并现场验证符合要求;

五、认证证书及标志的使用



主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒ 无变化

☐ 经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（湖北草木花农业发展有限公司）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	☒ 符合	☐ 基本符合	☒ 不符合
适用要求	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效

推荐意见：☐ 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☐ 保持认证注册

☒ 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围

☐ 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组：邝柏臣



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。