

项目编号：10496-2025-FH

# 管理体系审核报告

## ( 第二阶段 )



组织名称：北京泓运旺达餐饮管理有限公司

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）： 张 丽

审核组员（签字）： 柯林平

报 告 日 期： 2025 年 5 月 9 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto:service@china-isc.org.cn)



联系我们，扫一扫！





受审核方名称：北京泓运旺达餐饮管理有限公司

## 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
1	张丽	组长	审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	F:E H:E
2	柯林平	组员	审核员	2024-N1FSMS-4050340 2024-N1HACCP-4050340	F:E H:E

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	史云飞、苗宏娟、王晴晴	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）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,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：《食品安全管理体系 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、中华人民共和国招标投标法、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

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）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《餐饮企业质量管理规范》（GB/T 33497-2023）、《餐饮业供应链管理指南》（GB/T 40040-2021）、《密胺塑料餐饮具》（GB/T 41001-2021）、《餐饮服务信息分类与描述》（GB/T 42551-2023）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05月07日 上午至2025年05月09日 上午 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年9月10日至本次审核结束日。

**审核方式：**  现场审核  远程审核  现场结合远程审核

**1.5.2 审核范围**（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F：位于北京市东城区花市枣苑10号楼北京泓运旺达餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂的餐饮服务（热食类食品制售）

H：位于北京市东城区花市枣苑10号楼北京泓运旺达餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂的餐饮服务（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：北京市顺义区北高路赵全营段20号院1号楼4层408

审核地址：北京市东城区花市枣苑10号楼

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 2025-05-06 8:00:00 上午至 2025-05-06 12:00:00 上午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点： 危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、HACCP 体系验证等。

**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（1）项，涉及部门/条款：综合办公室 F7.2、9.2、H5.3、3.2；

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  整改或  提交纠正措施计划时限：2025年6月9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 7 日前。



2) 下次审核时应重点关注:

本次不符合项关注, 制售过程控制、放行, HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息:

企业多次组织人员进行专业知识培训, 员工素质得到提高; 体系实施后更加重视现场 FH 运行控制、管理工作。

**1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示**

1) 成熟度评价:

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: 无

**二、受审核方基本情况**

1) 组织成立时间: 2018 年 4 月 16 日 体系实施时间: 2024 年 9 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

1 营业执照 编号: 91110113MA01BF1G6E

成立日期: 2018 年 4 月 16 日 营业期限至: 2048 年 4 月 15 日

经营范围的相关描述: 一般项目: 餐饮管理; 会议及展览服务; 礼仪服务; 企业管理; 外卖递送服务; 餐饮器具集中消毒服务; 专业保洁、清洗、消毒服务; 日用品销售; 日用品批发; 针纺织品销售; 厨具卫具及日用杂品批发; 厨具卫具及日用杂品零售; 卫生洁具销售; 新鲜水果零售; 新鲜蔬菜零售。(除依法须经批准的项目外, 凭营业执照依法自主开展经营活动) 许可项目: 餐饮服务; 小餐饮。(依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动, 具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准)(不得从事国家和本市产业政策禁止和限制类项目的经营活动。)

注册地址: 北京市顺义区北高路赵全营段 20 号院 1 号楼 4 层 408

登记机关: 北京市顺义区市场监督管理局

核准日期: 2024 年 12 月 16 日

2 承包食堂处/实际经营处:

经营者名称: 北京市东城区应急管理局

食品经营许可证 编号: JY31101132892354

有效期至: 2025 年 11 月 16 日, 签发日期为 2020 年 11 月 17 日;

主体业态: 单位食堂(职工食堂)

经营项目: 热食类食品制售

经营场所: 北京市东城区花市枣苑 10 号楼

签发机构: 北京市顺义区市场监督管理局



3 食品经营许可证 编号：JY31113252784443

经营者名称：北京泓运旺达餐饮管理有限公司

有效期至：2025年8月2日，签发日期为2024年2月26日；

主体业态：单位食堂

经营项目：热食类食品制售

经营场所：北京市顺义区北高路赵全营段20号院1号楼4层408

签发机构：北京市顺义区市场监督管理局

注：经营场所处目前仅注册，无相关活动。

现场核实以上证件真实有效，且经营范围及许可范围包含体系认证范围。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）/工作和制售方式：

早餐：员工上班时间：早上06:00；备餐时间：早上06:00-8:00；售卖时间：早上8:00-9:00；

午餐：员工上班时间：早上9:30；备餐时间：早上9:30-11:30；售卖时间：中午11:30-12:40；

办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4) 资质范围内的单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）流程：

1 原料验收（甲方采购）—2 贮存（原料、物耗）—3 预处理—4 烹调—5 上菜—6 用餐—7 餐饮具回收、清洗、消毒—8 保洁

OPRP1 原料验收/显著危害：蔬菜农药残留、致病菌和寄生虫污染；畜、禽、蛋寄生虫、兽药残留、畜禽粪便污染；鲜活类产品不新鲜或死亡，引入或增加致病微生物污染；其他：重金属、真菌毒素等；

OPRP2 贮存/显著危害：有害生物侵入，原料存放场所受到蝇虫、污水、垃圾等杂物的污染；贮存过程微生物繁殖、食品原料腐败变质（叶类蔬菜、鱼类等久置于潮湿环境中因腐败变质致使胺类物质转化为强致癌物亚硝胺；蔬菜和水果长时间贮存，在微生物的作用下，硝酸盐转化为亚硝酸盐，导致亚硝酸盐含量增高；谷物类食品如果贮存不当因受潮发生霉变产生黄曲霉毒素）；

OPRP3 预处理/显著危害：粗加工、切配过程与空气、水及其他污染物接触，灰尘、泥沙等杂质清洗不彻底，农药残留清洗不彻底，清洗池共用，变质和损坏的部分未完全清除等，导致食品卫生和食品安全问题；没有依照原材料的加工特性采用适当的方法保存，引起氧化变质、微生物繁殖等，危害人体健康；

OPRP4 烹调/显著危害：避免生熟部分交叉污染：冰箱（柜）内食品生熟不分、不加盖或不加保鲜膜；用于原料、半成品和成品的刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器混合使用；餐具清洗水池、粗加工水池混用，杂乱无章；用非食品塑料袋盛装食品，区分标志不明显，造成交叉污染；食品未烧熟煮透；未杀灭病原菌或有效防止病原菌的生长繁殖；部分食物烧制温度不足，引起消化不良或食物中毒（如未煮熟四季豆中的皂素引起中毒）；

OPRP5 餐饮具清洁消毒/显著危害：餐饮具表面滋生微生物，并将微生物带入食品材料中，引起食源性疾病；

外包过程：食材提供、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检验检测、检定校准。

无不适用条款。

### 三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

**3.1 管理体系的策划**

■符合 □基本符合 □不符合

企业有策划并保持文件化的信息，制定了FH管理手册、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、作业指导书、检验规程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自2024年9月10日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2025年4月10日）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9月至2025年4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	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
综合办公室	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
餐饮部	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
	顾客食品卫生投诉率为零	每季度实际发生情况	0	合格

**3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核节点的监测和绩效** ■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：**与副总经理王晴晴沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从法规要求、标准、技术、市场竞争等方面，内部环境从理念、价值观等，并在公司经营管会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息信息进行监视和评审。

**管理承诺/领导作用与承诺：**现场副总经理王晴晴表示，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，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，收集了单位食堂的餐饮服务（热食类食品制售）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。

**合规义务：**有识别法律法规要求、顾客要求及与体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务；现场见企业保留确定的合规义务的文件有：营业执照、经营许可证、承包合同、执行标准、法律法规一览表、检验报告等；获取渠道包括专业网站、主管机构、行业/协会、监管部门网站、顾客要求等。

**食品安全文化：**公司基本重视食品安全文化建设，倡导为员工提供一个和谐、激励的工作环环境氛围，通过培训、班组帮扶、以老带新等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识。

**职责、权限与沟通：**通过现场交谈了解到，公司相关部门人员基本稳定，未发生较大变化，各部门按照年度策划开展各项培训、实操演练等，来提升尤其是一线员工的食品安全意识；公司领导层及各部门有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基



本原则，通过组织各部门策划活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

**采购/外包管理/OPRP1 原料验收:** 显著危害: 蔬菜农药残留、致病菌和寄生虫污染; 畜、禽、蛋寄生虫、兽药残留、畜禽粪便污染; 鲜活类产品不新鲜或死亡, 引入或增加致病微生物污染; 其他: 重金属、真菌毒素等; 行动准则: 蔬菜验收: 合格供方、索证索票; 畜禽肉类验收: 合格供方、动物检疫合格证明; 蛋类、鲜活类: 全部来自合格供方, 收集检验报告等; 以上要求每批进货查验, 采购进货渠道正规; 纠偏措施: 制定严格的采购验收制度和规范流程, 并监督执行落实, 在采购工作中选择合格的供应商, 加强对供应商的资质审核, 包括检查其资质证书、生产设施与环境等, 并建立长期合作关系, 签订供销合同明确双方责任, 确保食品原料可追溯、可控制; 强化食品原料查验工作, 采购具有正常的感官性状、包装和标签符合要求的食品, 禁止采购法律法规中明令禁止的食品, 并做好索证索票及台账记录工作; 现场查见企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序》, 对本公司单位食堂的餐饮服务(热食类食品制售)所需物资的采购进行控制; 程序规定对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》, 经现场与公司负责人王晴晴确认, 食材、物资由甲方/北京市东城区应急管理局供应, 受审核方北京泓运旺达餐饮管理有限公司制定采购计划, 对来货物资进行验收, 甲方进行相关供应商的资质确认、评价; 公司确保了供方提供的原材料质量, 不会对顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响; 组织确保外部提供的过程保持在其管理体系的控制之中; 规定对外部供方的控制及其输出结果的控制; 考虑了供方提供的原材料满足顾客要求和法律法规要求; 确定必要的验证或其他活动, 确保外部提供的过程, 产品和服务符合要求; 公司对外部提供的过程、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; 公司采购产品主要包括粮油、蔬菜、肉禽蛋、调料、消毒用品等, 均由甲方采购和提供, 采购证据包括合格供方资质、索票索证、蔬菜类自检农药残留快速检测法, 肉类提供动物检验检疫合格证等由甲方保管; 制售前进行验收由厨师长负责, 主要做感官检查, 包括色泽、气味、新鲜度, 有无腐烂变质(注: 米、面、油、蛋、蔬菜等绝大部分原材料验收资料都是由甲方保管, 甲方不方便提供查看); 提供: 牛分割肉 数量: 50kg 货主: 北京盛和马记鲜肉店 动物检疫合格证明 1309982565 签发日期: 2025年5月4日; 猪胴体 数量: 10000kg 货主: 北京佳康商贸 动物检疫合格证明 2203255490 签发日期: 2025年5月4日; 提供“北京市动物产品检疫证明登记记录”时间: 2025年4月1日 种类: 牛腩 数量: 40.4kg 供货商: 北京老金头清真食品有限公司 检疫证明编号: 130\*\*\*834 登记人: 苗宏娟; 时间: 2025年4月6日 种类: 五花肉块 数量: 20kg 供货商: 北京德福兴达商贸有限公司 检疫证明编号: 220\*\*\*033 登记人: 苗宏娟; 时间: 2025年4月26日 种类: 瘦肉丝 数量: 4kg 供货商: 北京德福兴达商贸有限公司 检疫证明编号: 220\*\*\*879 登记人: 苗宏娟; 提供检验报告 编号: A1F108040A1F1287495 样品名称: 龙门米醋 酿造食醋 委托单位: 北京龙门醋业有限公司 检测机构: 谱尼测试 报告日期: 2025年1月16日 检验标准: GB/T18187-2000、产品明示质量要求、GB2719-2018、GB2761-2017、GB2760-2014、GB2762-2022 检验结果: 符合; 检验报告 编号: F24WT08608 样品名称: 海鲜酱(酿造酱) 委托单位: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司 检测机构: 佛山市食品药品检验检测中心 报告日期: 2024年10月31日 检验标准: 能量、蛋白质、脂肪等7项 检验结果: 合格检验报告 编号: A2250004210101001C 样品名称: 富强粉 委托单位: 北京古船食品有限公司 检测机构: 华测检测认证集团北京有限公司 报告日期: 2025



年 1 月 10 日 检验标准：GB/T5509-2008、GB/T5508-2011、GB/T5506.1-2008、GB/T5492-2008、GB/T5009.19-2008 检验结果：合格；检验报告编号：A2240591036101002C 样品名称：非转基因大豆油 委托单位：北京古船食品有限公司 检测机构：华测检测认证集团北京有限公司 报告日期：2024 年 10 月 9 日 检验标准：GB/T2761-2017、GB2762-2022、GB/T1535-2017、GB2760-2014 检验结果：合格；提供 2025 年 4 月 应急管理局下货单/采购计划 猪肉丝 8 斤、三去鲈鱼 45 斤、去皮前尖 15 斤、..... 乌鸡 2 只、鸡腿肉 1 件、..... 醪糟 1 件、花生米 5 斤、白醋 1 件、八宝米 5 斤、耗油 1 桶、..... 大葱 5 斤、蒜米 3 斤、圆茄子 10 斤、香菜 2 斤、..... 青椒 5 斤、杭椒 2 斤、莲藕 15 斤、香菇 2 斤、..... 提供“食堂收货登记表”2024 年 11 月 24 日 供方：北京鑫达欣源商贸 货物名称：菜 货源地：新发地 送货人：小李子 收货人：史云飞 货物消毒方式：紫外线 货物存放：冷藏；2024 年 12 月 13 日 供方：顺鑫农业股份有限公司 货物名称：猪肉 货源地：顺义南\*\* 送货人：王\* 收货人：史云飞 货物消毒方式：紫外线 货物存放：冷冻；查外包过程相关控制如下：外包过程：食材提供、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检验检测、检定校准；食材提供：北京泓运旺达餐饮管理有限公司 查见与甲方/北京市东城区应急管理局签订的“2025 年食堂餐饮服务合同”确认服务关系，负责人苗宏娟介绍食堂供应关系成立；油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏，以上均有甲方北京市东城区应急管理局进行找服务方且签订协议，现场甲方不方便提供相关资料；审核现场观察，油烟机设备清洁程度良好；餐厨垃圾有及时清运，无脏乱差、跑漏等现象；隔油池，因甲方是政府部门，协议服务方的服务能力和资质的查验甲方一定会合法评价，诚信度不允许质疑，但是无法提供相关资料证据；作为后期监督观察项；检验、检测：以上查见的检验机构，如谱尼测试、华测等均为资质第三方，且也由甲方选定，可控。

**设计和开发：**餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有食品安全小组等 4 人，在餐饮管理服务行业多年，具备单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）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；查公司管理手册 8.4.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）管理和菜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；公司从事的单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）服务流程和工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行制售和服务，组织所加工的团餐均为传统菜式，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新菜品时，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。

**前提方案/危害控制/OPRP2 贮存/OPRP3 预处理/OPRP4 烹调/OPRP5 餐具清洁消毒：**公司按照危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000:2018，包括加工经营场所的卫生条件、设备、人员、环境卫生管理、对采购材料、供给、贮存、清理和产品处置的管理、交叉污染预防措施、清洁和消毒、虫害控制、加工过程的关键要求、餐饮业前台服务、体系有效运行的管理等文件，基本满足标准中有关前提计划的要求；制售用水使用市政管网自来水公司提供，能源使用用煤气，由燃气公司提供，配有可燃气体检测报警仪 提供检测报告 编号：FSAJAKSM1443995F1 委托单位：北京泓运旺达餐饮管理有限公司 样品名称：生活应用水 检测机构：谱尼测试 检验要求：GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》 检测结果：未见不合格 签发日期：2024 年 5 月 22 日；现场提供“北京市非居民单位其他垃圾运输消纳服务合同”非居民单位：北京市东城区应急管理局 运输消纳公司：北京市东城区环境卫生服务中心五所 协议内容：东



城区东花市街道花市枣苑 10 号垃圾 有效期：2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日；水流、气流和人流有区域划分，包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务与文件一致；OPRP2 贮存显著危害：有害生物侵入，原料存放场所受到蝇虫、污水、垃圾等杂物的污染；贮存过程微生物繁殖、食品原料腐败变质（叶类蔬菜、鱼类等久置于潮湿环境中因腐败变质致使胺类物质转化为强致癌物亚硝胺；蔬菜和水果长时间贮存，在微生物的作用下，硝酸盐转化为亚硝酸盐，导致亚硝酸盐含量增高；谷物类食品如果贮存不当因受潮发生霉变产生黄曲霉毒素）；行动准则：存储场所设置通风、防潮及防止有害生物侵入的装置；储存场所设置温度和湿度控制设施；日常运行检查；纠偏措施：采购原料经验收合格后，按照规定的贮存条件分区、分类存放，做到离地、隔墙 10cm 以上；散装食品放置在食品储物箱中，并标明名称、生产日期或批号、使用期限等内容；冷冻、冷藏的食品贮存温度符合其规定的温度范围要求，设施中的原料、半成品、成品应分开存放，并张贴明显的标识进行区分；食品添加剂存放在专柜，并标注使用范围、用量、使用方法等内容；原料出库时做到先进先出或近有效期的先出；对变质、超过保质期、回收的食品应单独存放和进行规范的无害化处理；依照食材、食物特性，在库房内采取必要的通风、防潮、防污染等措施，以及库房内不得存放有毒有害物质；提供 2024 年 9 月至今出入食堂登记表，受控；提供 2024 年 9 月至今消毒地点或设备设施名称，包括：洗消间、餐厅、操作间、库房、地面、桌面、电器门，.... 消毒时间：9：00~13：00~17：00 6 次通风；公司现场日常虫鼠害消杀由甲方控制，由甲方选定第三方服务公司进行消杀，甲方不方便提供相关资料证据；现场观察，未发现鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；现场有公示“应急局消杀登记表”时间：2024 年 10 月 13 日 大院、食堂、健身房、会议室，..... 烯丙氯菊 消毒人：牛彩/甲方 办公室签字：杨丽娜/甲方；时间：2025 年 1 月 12 日大院、食堂、健身房、会议室，..... 烯丙氯菊 消毒人：牛彩/甲方 办公室签字：杨丽娜/甲方；提供厨余垃圾处置记录：时间：2024 年 11 月 4 日 可回收干垃圾 1kg 厨余垃圾 2kg 其他垃圾 1kg 田云龙；时间：2024 年 11 月 21 日可回收干垃圾 2kg 厨余垃圾 15kg 其他垃圾 2kg 田云龙 接收单位：中节能（天津）环保能源有限公司 有接收人签字；提供“食堂收货登记表”2024 年 11 月 24 日 供方：北京鑫达欣源商贸 货物名称：菜 货源地：新发地 送货人：小李子 收货人：史云飞 货物消毒方式：紫外线 货物存放：冷藏；2024 年 12 月 13 日供方：顺鑫农业股份服务有限公司 货物名称：猪肉 货源地：顺义南\*\* 送货人：王\* 收货人：史云飞 货物消毒方式：紫外线 货物存放：冷冻；OPRP3 预处理：显著危害：粗加工、切配过程与空气、水及其他污染物接触，灰尘、泥沙等杂质清洗不彻底，农药残留清洗不彻底，清洗池共用，变质和损坏的部分未完全清除等，导致食品卫生和食品安全问题；没有依照原材料的加工特性采用适当的方法保存，引起氧化变质、微生物繁殖等，危害人体健康；行动准则：灰尘、泥沙等杂质清洗要彻底，确保农药残留清洗要彻底；清洗池不共用；变质和损坏的部分完全清除；严禁把未凉透的熟食品直接放入冰箱内冷藏；对熟肉和鱼等易引起变质的食品各取样 100 克（不少于 6 种），放置在冰箱内冷藏 24 小时备查；留样用的容器必须预先进行清洗消毒；已经冷藏过的熟食品，在取用时应先进行微波炉加热（冷藏时间在 6 小时以内）或回锅煮烧（冷藏时间在 6 小时以上）后才能进行切配或供食用；从预处理到正式加工、烹调期间，依照原材料的加工特性采用适当的方法保存；纠偏措施：保持预处理场所环境整洁，食品原料洗净后使用；特别加强对水果蔬菜的清洗，为了更好地降低水果蔬菜中的农药残留、微生物污染等，应延长浸泡时间、增加冲洗次数，以减少水果蔬菜的化学危害、生物危害以及物理危害；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗；清洗、盛放和切配动物性、植物性、水产品等食品原料的水池、容器及工用具应分开使用，并有明显区分标识；OPRP4 烹调 显著危害：避免生熟部分交叉污



染：冰箱（柜）内食品生熟不分、不加盖或不加保鲜膜；用于原料、半成品和成品的刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器混合使用；餐具清洗水池、粗加工水池混用，杂乱无章；用非食品塑料袋盛装食品，区分标志不明显，造成交叉污染；食品未烧熟煮透：未杀灭病原菌或有效防止病原菌的生长繁殖；部分食物烧制温度不足，引起消化不良或食物中毒（如未煮熟四季豆中的皂素引起中毒）；行动准则：避免冰箱（柜）内食品生熟混放，注意加盖或加保鲜膜；刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器避免混合使用；避免餐具清洗水池、粗加工水池混用；用非食品塑料袋严禁盛装食品等；在烹调过程中控制好温度，避免食物烧制温度不足；成品中心温度大于 70℃，保留检测记录；纠偏措施：要保持加工场所和加工用具的卫生，避免生熟交叉污染；生肉、禽和海产食品与蔬菜等食物分开处理，生、熟食，以及肉食、蔬菜等要分开使用专用用具，如刀具和切肉板等；在加工前检查食品原料质量，变质食品不使用、不下锅；在加工过程中要做到烧熟煮透，中心温度达到 70℃以上；烹调肉类和禽类时汁水要清，不能是淡红色；烹调蛋和海鲜要达到沸腾温度；烧汤或炖菜应沸腾并至少持续煮沸 1min；特别要注意高危食品，如二次加热食品、大块动物性食品、炒饭、豆浆、四季豆、扁豆、整鸡和水产品等一定要煮烂、煮透；按要求使用食品添加剂，不使用亚硝酸盐制作食品；回收食品要规范处理，不能再次烹调后继续售卖；在加工结束后，灶台要保持清洁，排气罩不滴油，调料加盖，工用具清洗消毒，保洁存放，有明显标识；保证食物的安全温度；室温下熟食未经特殊处理放置时间最好不要超过 2h，若超过 2h，应当在高于 60℃或低于 10℃条件下存放，烹饪后至食用一般不越过 3h；剩余食品及原料根据熟食品、半成品、生食品的卫生要求存放，不得混放和交错叠放；审核现场观察：员工进入烹调间前在更衣室换工作服；现场粗加工区：员工张亚洲正在对刚运到的青菜去黄叶、对土豆削皮处理；现场毛菜用绿筐盛装，清洗后的净菜和粗加工处理后的菜用白筐盛装；摘除的蔬菜垃圾，放入带盖的垃圾箱中，由甲方找协议第三方服务公司日常清运；切配区：经粗加工后的蔬菜，由员工李浩龙抬入切配区进行切配；现场见蔬菜浸泡池中正在浸泡韭菜、茄子等；员工李浩龙正在将清洗好的油麦菜放在操作台的菜墩上进行切配；现场询问员工李浩龙，对蔬菜的浸泡时间，清洗时间及切配的要求清楚，回答正确；切配完成后，员工李浩龙用热水对刀具进行清洗；最后放入专用的工具箱中进行存放；负责人李浩龙称目前公司所采购的肉类均为新鲜肉类，现场见猪肉在洗肉池中浸泡；现场员工李浩龙准备在操作台的菜墩上对处理好的猪肉进行切配；李浩龙介绍：切配后的菜品、肉类确保在 1h 内加工，不能加工完毕的置于冷藏柜暂存；冻品解冻采用流水解冻，确保水温不超过 25℃；烹调间：现场有厨师史云飞正在进行菜肴的炒制，菜品为：韭菜炒鸡蛋、红烧茄子、木耳油菜等；灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的蔬菜和肉等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；菜肴炒好后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩；现场感官已经熟透；厨师长史云飞现场对菜肴进行中心温度检测：韭菜炒鸡蛋 85℃、红烧茄子 92℃、木耳油菜 90℃ 等；烹调间配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后经市政管网引至当地污水处理厂处理，厨余垃圾用有盖垃圾桶暂存，由甲方外包的第三方公司每天清理；现场观察设备设施运转良好；负责人苗宏娟介绍，日常进行设备运行状况点检，确保设备良好运行；现场有员工段满玲先将大米进行挑选异物，再进行清洗淘米，最后进行蒸制；米饭蒸制完成后，放在蒸柜中备用；洗消区/洗碗区：主要是餐盘、碟子、勺子、筷子等餐具的清洗；洗消用品也是甲方购买配置，包括洗洁精、消毒液；现场观察：洗好后的餐具由员工放进入消毒柜消毒备用；消毒柜通过控制时间进行消毒，现场查看时间设定为 30 分钟；负责人苗宏娟介绍温度为：不锈钢 120℃，密胺为：100℃；经现场查看，各个烹调间地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁，地面有排水系统通道，流向由高清



洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场见各烹调间地面没有积水，平整干净；餐厅现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；餐厅定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；餐厅使用电加热系统，与明火区隔离；餐厅负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；菜肴炒好后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩，防止异物落入，从传菜口递出；需分成份的菜肴或主食也在备餐区分好后，由甲方用餐客人自行选择，自助餐形式取餐就餐；现场查看加热台温度设置为：100° C，分餐过程测量为 65° C，菜品售卖过程菜品中心温度为 70° C，以上符合文件规定要求；OPRP5 餐饮具清洁消毒：显著危害：餐饮具表面滋生微生物，并将微生物带入食品材料中，引起食源性疾病；行动准则：配置清洁消毒设施，使用消毒柜，建立洗消制度；餐饮用具在使用后彻底清洗消毒；高温 120° C 消毒时间不少于 30 分钟；纠偏措施：设专用餐用具清洗消毒水池，使用的洗涤剂、消毒剂等要符合我国餐饮行业卫生健康标准；餐饮器具要彻底清洗和消毒，并放在清洁、专用的保洁设施中，以及设置相应标识，避免再次被污染；使用集中消毒企业供应餐饮具的查验其经营资质，索取消毒合格凭证；现场化学品/洗洁精和消毒液由甲方控制管理，受审核方当日领用；现场查到“消毒液配置记录表”时间：2025 年 3 月 24 日 7: 00~10: 00~18: 00 用途：餐具消毒 浓度：4% 配置人：王敏 复核：辛\*\*；时间：2025 年 4 月 26 日 7: 00~10: 00~18: 00 用途：餐具消毒 浓度：4% 配置人：韩义伟 复核：王敏；时间：2025 年 5 月 7 日 7: 00~10: 00~17: 00 用途：餐具消毒 浓度：4% 配置人：辛艳\* 复核：史云\*；提供“主副食品不锈钢餐盘等消毒记录表”时间：2024 年 11 月 15 日 不锈钢盆 打菜夹子 勺子及刀具 6: 00~7: 00 田\*\*；时间：2024 年 11 月 27 日 不锈钢盆 打菜夹子 勺子及刀具 17: 00~18: 00 田\*\*；提供“主副食品不锈钢餐盘等消毒记录表”时间：2024 年 11 月 15 日 不锈钢盆 打菜夹子 勺子及刀具 6: 00~7: 00 田\*\*；时间：2024 年 11 月 27 日 不锈钢盆 打菜夹子 勺子及刀具 17: 00~18: 00 田\*\*；食品添加剂管理情况：品名：泡打粉、小苏打，放置于食品添加剂专用柜子内，专人负责上锁管理；时间：2024 年 11 月 3 日 使用量：泡打粉 10g 小苏打 10g 加入面粉 王保娥；时间：2024 年 11 月 27 日 使用量：泡打粉 10g 小苏打 10g 加入面粉 王保娥.....能按照复配添加剂标识推荐用量使用，符合 GB2760 的相关规定。

**标识和追溯：**公司在管理手册中对可追溯性进行了规定，对撤回/召回进行了规定，并策划了产品召回控制程序、不合格品控制程序；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；提供“食品留样记录表”时间：2025 年 4 月 10 日 午餐：东北乱炖、外婆菜、炒鸡蛋、清炒油麦菜、小炒菜花 制作时间：11: 20 制作人：史云飞 留样人：辛艳\* 时间：2025 年 4 月 30 日 午餐：宫保鸡丁、腊肠炒蒜黄、蒜蓉油麦菜.....制作时间：11: 20 制作人：史云飞 留样人：辛艳\* 时间：2025 年 5 月 7 日 早餐：豉油圆白菜.....制作时间：11: 20 制作人：史云飞 留样人：辛艳\*。

**放行/验证：**公司主要提供单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售），包括各类菜品、米饭等，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜等，调味品以预包装食品为主；成品放行管理因餐饮行业特殊性，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，热食类由厨师史云飞试尝；公司日常测量主副食中心温度采现场测试形式，同时拍照片发钉钉公司内部软件进行验证；提供了以往中心温度测量的照片，炒藕片 74.7° C、炒蛤蜊 76.6° C、炖牛肉 82.4° C、炸蘑菇 74.8° C.....抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证 1 次，委托第三



方进行，由食品安全小组组长负责；检验报告 编号：FSAJAKSM1443955F1 样品名称：餐盘 委托单位：北京泓运旺达餐饮管理有限公司 检验机构：谱尼测试 检验标准：GB14934-2016 结论：合格 签发日期：2024年5月22日；检验报告 编号：FSAJAKSM1443975F1 样品名称：米饭 委托单位：北京泓运旺达餐饮管理有限公司 检验机构：谱尼测试 检验项目：微生物等 5 项 检验结果：沙门氏菌/未检出、金黄色葡萄球菌/未检出、志贺氏菌/未检出、菌落总数/<10、大肠杆菌/<3.0 签发日期：2024年5月22日；检验报告 编号：FSAJAKSM1443985F1 样品名称：水煮肉片 委托单位：北京泓运旺达餐饮管理有限公司 检验机构：谱尼测试 检验项目：微生物等 5 项 检验结果：沙门氏菌/未检出、金黄色葡萄球菌/未检出、志贺氏菌/未检出、菌落总数/<10、大肠杆菌/<3.0 签发日期：2024年5月22日；检验报告 编号：FSAJAKSM1443965F1 样品名称：素炒油麦菜 委托单位：北京泓运旺达餐饮管理有限公司 检验机构：谱尼测试 检验项目：微生物等 5 项 检验结果：沙门氏菌/未检出、金黄色葡萄球菌/未检出、志贺氏菌/未检出、菌落总数/<10、大肠杆菌/<3.0 签发日期：2024年5月22日；审核现场测量了正在制售过程中的菜品：鱼香肉丝 温度为72.8，符合策划要求。

**致敏物质的管理：**现场提供了《过敏原标识管理》，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，识别基本充分。

**食品防护：**公司在FH管理手册中进行了规定，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；在计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接收安全、水/冰安全、人员安全、信息安全供应链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：**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；潜在影响评估根据可能成为食品欺诈目标的食物或食品成分对公众健康、经济或监管机构的信誉产生的影响，评估潜在影响范围。

**应急准备和响应：**提供《应急准备和响应控制程序》，查有产品召回应急预案、突发事件应急预案、火灾应急预案等；提供食物中毒应急演练记录，预案适宜性充分性评审：能按预案要求执行，基本满足要求。

### 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

提供的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2025年3月20日~21日实施了一次FH内审；现场与苗宏娟、史云飞沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）体系实施后于2025年4月10日实施了1次管理评审，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，过程有效。

### 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，在烹调过程（含煎、炸、烙、炒）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综合办公室负责，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:

现场交流食品安全小组组长苗宏娟，其表示公司目前运行基本稳定，审核周期内未发生不符合情况；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.确保人员能力和意识：现场人员FH 的能力、意识要加强，尤其是管理层和内审员；已经开具不符合报告；

b.企业提供的留样记录没有显示销毁时间，建议完善记录格式/内容；提供的消毒区域记录没有库房，现场询问消毒包括库房，建议完善记录格式/内容；

c.现场菜品留样操作规程显示留样温度为 4° C 以下，但是留样柜未配置温度计，且留样记录也未记录温度，现场提出改进建议；

d.抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子台秤、电子温度计，以上监视和测量资源未提供检定/校准证书/记录/报告，现场提出改进建议；

总之，审核组希望贵司FH 体系的认证不要流于形式，举一反三，好好推行体系，实现全面改进。

### 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）:

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、制售设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求。

企业现有员工10人，包括管理层/组长、综合办公室、餐饮部；统一市政供电，供热，采用空调取暖；餐馆各个区域方便搬运，物流、人流合理，可以预防交叉污染；负一层后厨面积约 200m<sup>2</sup> 左右，用餐区面积500m<sup>2</sup>左右，办公室面积100m<sup>2</sup>左右；

制售设备配置有操作台、冰柜 3 个、洗菜池、洗碗池、洗肉池、双眼灶台1个、地锅1个、微波炉1个、和面机1台、双门蒸箱1个、烤箱1个、电饼锅1个、热风消毒柜 1 台等；

监视和测量资源有电子温度计/中心温度计、电子台秤；

办公室配有：电脑、打印机等办公设备；无特种设备；

以上资源基本满足制售的需要，现有设施设备配备基本充分。

#### 2) 人员及能力、意识:

抽查关键人员（副总经理：王晴晴，组长：苗宏娟，综合办公室：苗宏娟，餐饮部：史云飞等）有对FH 要求及方针、目标的意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献，不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果，相关事件调查的信息和结果。

#### 3) 信息沟通:



提供的 FH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流。

#### 4) 文件化信息的管理:

文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F: 位于北京市东城区花市枣苑 10 号楼北京泓运旺达餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H: 位于北京市东城区花市枣苑 10 号楼北京泓运旺达餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）

### 五、审核组推荐意见:

**审核结论:** 根据审核发现，审核组一致认为，北京泓运旺达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 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

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  提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

审核组: 张丽 柯林平

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](http://www.china-isc.org.cn)

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方式的变更、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。