

项目编号：10577-2025-F

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：深圳市云中鹤科技股份有限公司

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）

其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 吴灿华

报 告 日 期： 2025 年 05 月 23 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： 吴灿华



受审核方名称：深圳市云中鹤科技股份有限公司

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	审核员	2023-N1FSMS-2222839	FI-1
B	吴灿华	组员	审核员	2024-N1FSMS-2274308	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	周微（供应链中心）	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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（ISO 22000:2018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：

F: ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为单体系审核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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可证管理办法》、《食品召回管理办法|2020年修正版（国家食品药品监督管理总局令第12号）》、《GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》等等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中



致病菌限量》、JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、产品特性标准 FP12911、食品召回管理办法、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》等等。

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23日上午至2025年05月23日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12月01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）：

FSMS：位于广东省深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901深圳市云中鹤科技股份有限公司的预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）

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： 深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901

办公地址： 广东省深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901

经营地址： 广东省深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901

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 一阶段审核情况：

于2025年05月21日9:00至2025年05月21日17:30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：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、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（1）项，涉及部门/条款：01) 人力资源部 F7.2 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06月24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03月01日前。

2) 下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018 标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 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。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）资源方面配置基本充分合理，如运营软硬件等设施的配置。

6) 公司预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）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 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）过程，依据 ISO22000:2018 策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：企业采购的预包装食品缺少内部自身的有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收台帐未完善，验收过程有一定的控制风险。

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：2012年01月04日，体系实施时间：2024年12月01日；

2) 法律地位证明文件有：营业执照、深圳市仅销售预包装食品单位备案凭证、增值电信业务经营许可证；

①《营业执照》原件及副本信用代码为 91440300589152559L，营业期限：2012年01月04日 营业期限至：5000年01月01:资质有效；

②深圳市云中鹤科技股份有限公司的深圳市仅销售预包装食品单位备案凭证，备案编号：YB1440305Q45945，备案时间：2023-05-18。经营种类：不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品；销售方式：批发（含批发兼零售）；经营场所地址：广东省深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901，仓库备案地址：广东省深圳市龙岗区龙岗街道五联社区连心路145号宝嘉工业园B区12号仓库；（经现场核查：登记仓库地址：广东省深圳市龙岗区龙岗街道五联社区连心路145号宝嘉工业园B区12号，经核查，仓库租赁合同到期并于2025年03月31日终止租用，提供了仓库终止租用说明书，已确认一致，已建议尽快更新销售备案凭证，取消仓库备案地址，现场经营地址即办公场所地址为广东省深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901，不涉及仓库多场所）；

③深圳市云中鹤科技股份有限公司的中华人民共和国增值电信业务经营许可证的经营许可证编号粤B2-20180228，业务种类在线数据处理与交易处理业务（仅限经营类(服务项目)电子商务)及覆盖范围：不含网络借贷信息中介类的互联网金融业务。【依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展相应经营活动】信息服务业务（仅限互联网信息服务）不含信息搜索查询服务、信息即时交互服务。【依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展相应经营活动】，发证日期：2023年02月09日有效期至：2028年02月09日。

注册地址：深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901

经营地址：广东省深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901；

现场查核资质与提供资质一致，现场审核地址与经营地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：企业目前体系覆盖有效人数：25人，其中含管理人员3人。（受审方本公司目前社保人数为263人，但是包括分公司的人数，公司实际总人数65人，食品安全体系覆盖人数25人，已提供员工花名册及人员情况说明）；

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程：客户下单→原料采购→原料验收(OPRP)—线上展示销售—客户选购—供应商发货\配送—客户签收；

5) 工作和生产方式：单班次生产；上班时间为上午9:00-下午18:00；

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；

不适用条款：无；

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



该公司于 2024 年 12 月 01 日依据 ISO22000:2018 标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理：

企业于 2024 年 12 月 01 日依据 ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准策划并建立了《管理手册》，从战略管理层面，公司领导层确定了影响管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。

与食品安全小组组长秦泽林沟通，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。外部环境从政治因素、法律（含标准）、经济环境、社会文化环境、自然环境、竞争力等方面，内部环境从企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力资源、运营环境等方面，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各相关内外部因素，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进行监视和评审。

抽查《公司内外环境识别一览表》中，内部因素：文化、知识、管理、财务、绩效、食品掺假、食品防护、员工食品安全意识等。外部因素：法律法规、技术要求、市场竞争、社会及经济、网络）等。编制：郭素沁 批准：董辉，2024 年 12 月 1 日。提供了《风险识别清单和预防措施》：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，评估了风险等级、制定了对应的风险控制措施、责任部门及完成情况，并对措施效果进行了评价。编制：郭素沁 批准：董辉，2024 年 12 月 1 日。目前针对风险的各项措施均在实施过程中，在总经理主持的例会中进行定期的有效性跟踪和评审。抽查：1) 风险和机遇内容：1 政府职能部门加大对行业的规范及管理力度，如公司执行不规范，可能存在被查处风险管理措施：1. 各级部门严格按照公司的规章制度开展相关工作；2. 职能部门加大公司内部制度执行情况的检查； 2) 风险和机遇内容：质量可靠、安全、交付及时、各产品标准符合国家规范等。管理措施：1、加强公司员工培训，提升员工专业能力；2、 加强市场开拓，增加公司的业务量。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。总经理董辉表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的食品安全管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。基本符合标准要求。

管理代表秦泽林表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的食品安全管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

基本符合标准要求。

提供了“相关方期望要求识别表”。识别出的相关方包含：顾客、供方/分包方、员工、社区、认证机构、地方政府部门等，结合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）相关过程，明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容，编制：郭素沁 批准：董辉 日期：2024 年 12 月 1 日；

提供《法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：包括食品安全法、中华人民共和国产品质量法、食品经营许可和备案管理办法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、中华人民共和国计量法、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等法律法规及相关标准文件。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生重大变更。

2)管理体系应用策划情况

受审方按照 ISO 22000:2018 标准策划了公司的食品安全管理体系（本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《制度文件》等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

注册地址：深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901

经营地址：广东省深圳市南山区南山街道商华路 2 号阳光科创中心 B 座 19 楼 1901

认证范围：



F: 位于广东省深圳市南山区南山街道商华路 2 号阳光科创中心 B 座 19 楼 1901 深圳市云中鹤科技股份有限公司的预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）

——一阶段审核期间认证范围发生变更，已与总部沟通确认：

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：物流运输、计量器具校准；

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的加工服务提供过程，主要提供预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了采购、销售、人力资源管理等所有的方面，基本符合要求。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售供应链过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 12 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

“控制食品危害，保障食品安全；完善管理体系，提供放心食品；追求客户满意，持续改进服务”

管理方针包含在管理手册中。管代秦泽林介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对体系的承诺。

现场询问公司员工：练雪芳，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、供应链中心、人力资源部、按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定，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《食品安全目标达成情况统计表》，编辑：郭素沁，批准：董辉 2025 年 4 月 01 日

提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：

管理目标	目标值	频率	2024 年第四季度 ~2025 年第一季度
顾客投诉处理率	100%	每季	92
食品安全事故	0 次	每季	0
市场抽查不合格次数	0 次	每季	100%

2024 年第二季度的目标正在进行中，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

公司识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供了《法律法规清单》，包括《中华人民共和国食品安全法》、食品召回管理办法|2020 年修正版（国家食品药品监督管理总局令第 12 号）、《食品经营许可证管理



办法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等等；法律法规和标准的识别基本充分。

组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

和受审方供应链中心负责人沟通了解，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：策划了食品销售的过程。

（一）食品安全目标和要求体现在顾客技术要求和国家标准和适用法律法规等

GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品污染物限量》

GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

GB 31650-2019 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》

GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国产品质量法等

（二）销售流程图：

客户下单→原料采购→原料验收(OPRP)一线上展示销售—客户选购—供应商发货\配送—客户签收

（三）查产品和服务实现流程：

- 1) 产品/服务的名称：预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品），根据客户要求采购、配送；
- 2) 产品和服务的要求：服务规范、服务控制规范、服务提供规范、客户合同要求/合同等
- 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、规章制度要求、危害控制计划等；
- 4) 产品和服务的接收准则。提供了销售服务规范和售后服务方案，服务规范、服务控制规范、服务提供规范。
 - 原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求、预包装食品进货验收规程等；
 - 过程产品放行标准符合《危害控制计划》、前提方案（良好卫生规范）、作业指导书、客户合同订单要求等；
 - 成品执行标准：与采购产品标准一致；
 - 服务规范：服务规范、服务控制规范、服务提供规范
- 5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的销售场所、办公设备、网络、车辆、充足的原材料供应等
- 6) 确定符合产品和服务要求——见供应链中心 F7.1.6 条款审核记录
- 7) 按照准则实施过程控制——见供应链中心 F8.5.4.5\8.8.1 条款审核记录
- 8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、服务规范、运行证据等
- 9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、服务检查表、销售单、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：物流运输由外包方负责实施，委托广东邦达供应链科技有限公司和顺丰速运有限公司实施，提供了与外包方公司签定的外包配送协议；计量器具校准由外包方深圳中计电计量测试技术有限公司实施，已确认一致，基本满足销售需要。



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。

食品安全小组在策划时考虑了预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）控制情况，编制了《良好卫生规范》、《前提方案》，2024年12月01日实施；编制依据：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》，内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、培训等。公司实际运营预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品），基本符合标准对策划的要求。

食品安全小组在策划时考虑了预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的预包装食品（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）。对预包装食品、包装材料、塑料筐等进行了特性识别，包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、物理特性、组成/成分、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则、致敏原信息等。

现场抽查：

大米特性描述——产地（按照采购清单执行）、感官指标：保质期内大米无异常色泽和气味，无杂质，无虫，无霉变；淘米水中无杂质或油脂；杂粮类原料应色泽正常，无虫，无霉变，无异味，干燥无受潮现象；理化指标：黄曲霉毒素 B1/(ug/kg)≤10。污染限制指标：铝 (Pb) / (mg/kg)≤0.2；镉 (Cd) / (mg/kg)≤0.2；汞/(mg/kg)≤0.02；无机砷(以 As 计)/(mg/kg)≤0.1。农药残留限量指标：磷化物(以 PH3 计)/(mg/kg)≤0.05；溴化钾/(mg/kg)≤5；马拉硫磷/(mg/kg)≤0.1；溴氰菊酯/(mg/kg)≤0.5；六六六/(mg/kg)≤0.05；滴滴涕/(mg/kg)≤0.05；氧化苦/(mg/kg)≤2；艾氏剂/(mg/kg)≤0.02；狄氏剂/(mg/kg)≤0.02；其他依据 GB2763 的规定执行，主要的食用方式为烹饪后食用。产品的保质期，常温保存，常温条件下不超 1 个月，产品标准:GB 1354-2018《大米》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》，不涉及过敏源，基本符合。

另抽查食用油、坚果制品的特性描述，控制方式基本相同。

1) 成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付，未进行加工封装，整个过程产品的安全特性未发生变化，终产品特性基本同原材料。

2) 预期用途主要为：为下游签约或合作的客户等提供预包装食品的销售服务。

3) 主要的食用方式：下游签约或合作的客户开袋后直接或按食品方式加热后食用，基本合理。

——公司销售：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：

客户下单→原料采购→原料验收(OPRP)——线上展示销售——客户选购——供应商发货\配送——客户签收
提供了公司位置平面图，与现场基本一致，见收集材料。

现场观察：

食品安全小组销售的过程进行了梳理，并绘制了流程图，从客户下单→原料采购→原料验收(OPRP)——线上展示销售——客户选购——供应商发货\配送——客户签收等过程进行了描述，提供产品工艺流程图（编入危害控制计划文件内）：现场观察流程图与销售过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行验证，确认时间：2024-12-01。

现场观察各平面图与实际基本一致。

基本符合要求。

销售行业特性影响，产品原料等同于终产品；

食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质描述，结合工艺流程，并明确了控制措施，形成了“危害分析工作单”。

——提供了《危害控制计划》，查“危害分析工作单”，食品安全小组在策划时考虑了预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）控制情况，具体包括了客户下单、预包装食品采购验收、线上展示销售、客户选购、供



应商发货/配送等过程，已覆盖了实际运行过程，抽查审核范围覆盖过程，危害分析的步骤与基本覆盖流程图相应步骤。

抽查预包装食品验收——包括显著性判断：识别了生物危害（有害微生物——生物危害：致病菌、寄生虫卵）污染——显著危害，控制措施：《采购控制程序》和OPRP控制；

识别了化学危害：食品添加剂 污染——显著危害，控制措施：《采购控制程序》和 OPRP 控制；识别物理危害（无）——非显著危害，控制措施：《采购控制程序》，分析基本合理。

另抽查预包装食品采购验收、供应商发货/配送（运输/交付过程）危害分析及控制措施制，基本合理。

食品安全小组已开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

经过对预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、

——《危害控制计划》：关键控制点（CCP/OPRP）	显著危害	关键限值/行动准则	监 控				纠偏行动	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
OPRP 原料验收	重金属、微生物等指标含量超标	1、采用合格供应商提供的原料，供方提供重金属、微生物符合要求的检测报告；、 2、严格按照原料验收	索要供方资质、检验报告	查看	验货员1次/批 查验收检测报告； 每年一次向供应商索要合格证明的时间间隔不超过12个月	货品验收人员	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品	物料入库验收记录 物料出厂检验报告	主管抽查第三方检测报告

纠偏行动如下：

——不涉及 CCP 点

策划基本满足要求

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）

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况（含 PRP 实施情况）

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据 GB 14881-2013 和 ISO22000:2018 编制了《前提方案》，其规定了基础设施、供方管理、防止交叉污染、储存和运输等方面的控制，由业务部对其实施情况进行监控。

建筑物和相关设施的构造与布局：企业广东省深圳市南山区南山街道商华路2号阳光科创中心B座19楼1901，小区环境优美，无外来污染源，审核周期内未发生变化。基础设施：公司配备了办公设施，有办公室、电脑、办公桌椅等，具备销售开展销售活动的基本资源，基本满足销售需要，组织配置办公场地约1899.32平方米，涉及食品销售办公室面积约100平方米，配备电脑、打印机、运输车辆。前提方案及良好卫生规范管理情况。组织审核范围为预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品），从供方送货到配送到客户，交给客户验收。不涉及分拣、存储等活动，各项前提方案及良好卫生规范要求较为简单。现场实



施情况如下：

- 01) 用水主要为城市管网提供的生活饮用水，不与产品直接接触，用水量不多，主要用于行政办公员工洗手、如厕使用。
- 02) 虫鼠害防治：目前暂时不涉及仓库虫害控制，办公场所虫鼠害消杀统一由甲方物业管理方统一管控；
- 03) 配送车辆：由物流运输主要由外包方实施，受审方配备有 1 辆厢式货车（车牌号：粤 BKG609，提供有车辆行驶证，但据相关负责人反馈，该车辆目前已停用）；
- 04) 废弃物主要是日常行政办公活动产生的生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由物业环卫负责统一管理，废水也统一由所租赁物业的污水处理系统进行处理。查看现场配备有两个垃圾桶，但未明确垃圾分类，现场沟通；
- 05) 办公室配置有空调、电脑、办公座椅等，基本符合；
- 06) 涉及的检验仪器：配备有 1 台电子秤，已进行定期校准；
- 07) 供应商的批准和保证以及采购过程见供应链中心 F7. 1.6 条款；
- 08) 化学品管理：提供了《化学品领用、配制、使用记录》，主要涉及 84 消毒注以及洗手液领用配制浓度记录，查 2024.01.8 产品名称：84 消毒液，领用数量：1，配比浓度：0.01，领用人：韦**，用途：消毒；
- 09) 预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）由供应链中心负责落实，原料验收见 F8.8.1；
- 10) 仓储/配送：仓储目前暂不涉及，配送见 F8.2.4/F8.5.4.5 审核记录；
- 11) 产品撤回和召回的策划及实施见 F8.9.5/H3.9 审核记录；
- 12) 人员个人卫生主要是着装仪容仪表，预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品），不直接接触食品，对健康证无特殊要求，现场交流客户对健康证也无特殊要求；
- 13) 外来人员按照公司的人员卫生要求进行管理，目前无特殊要求；
- 14) 不涉及物资仓储等；
- 15) 组织对前提方案等及时进行监督检查，审核地址为办公场所，不涉及食品仓储，办公场所有物业保安管理值班，配备有监控。提供有《办公室检查表》，抽查 2024.12.05，检查项目：地面、物品、清洁用品、货物、墙身、照明设施、电器开关、电脑等，检查内容包括：地面应勤打扫并保持清洁，无杂物。地面无产品、工具、箱子随意乱放。各种物品应分类进行放置等；清洁用品如拖把、扫把等用完之后要定位整齐放置；办公椅、办公桌应保持干净、无污迹、灰尘等，检查人：陈秋娜，区域责任作：郭素沁，得分确认，总分：94 分。另抽查 2025.01.16、2025.03.15 卫生检查记录，管控方式相同，基本符合要求。

2) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

受审方在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

供应链中心（采购）负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，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《合格供方名录》，主要包括有米、面、粮油、调味料、糕点等产品，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 5 家。

抽查供方资质如下：

米、面、粮油：云南八宝贡农业科技发展有限公司，社会统一代码：91530111MA6QAJET41，经营许可证编号：JY15301110329967，有效期至：2026.9.9

报告编号：

大米：报告编号：Y09-SP2025-0137

检测项目：色泽、气味(感官要求)/霉变粒(感官要求)、碎米、总量、其中:小碎米含量、不完善粒含量、无机杂质含量、水分含量、黄粒米含量、互混率、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg



计)、总砷(以 As 计)

铬(以 Cr 计)等项; 报告日期: 2025. 2. 18

大米: 报告编号: Y09-SP2025-0116

检测项目: 色泽、气味(感官要求)/霉变粒(感官要求)、碎米、总量、其中:小碎米含量、不完善粒含量、无机杂质含量、水分含量、黄粒米含量、互混率、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)铬(以 Cr 计)等项; 报告日期: 2025. 2. 18

面: 报告编号: WT10103230206432WT1

检测项目: 粉色、麸星、蛋白质(以干基计)、气味、口味、水分、灰分(以干基计)、粗细度、面筋质(以湿基计)

脂肪酸值(以湿基计)、磁性金属物、含砂量

植物油: 报告编号: WT10103240026400WT1

检测项目: 标签、相对密度(d2020)、能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素 E、反式脂肪酸反式脂肪、豆蔻酸 C14:0、棕榈酸 C16:0、棕榈油酸 C16:1、十七烷酸 C17:0、十七烷一烯酸 C17:1 等

报告日期:2025. 12. 2

结论: 符合要求。

调味品供方: 重庆市汀来绿色食品开发有限公司, 社会统一代码: 915002367093775348, 生产许可证编号: SC10350023650020, 有效期至: 2026. 10. 21

香菇酱检测报告: 报告编号: JX-ID-8211-004

检测项目: 过氧化值(以脂肪计)/酸价(以脂肪计)(KOH)、单件净含量偏差、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、镉(以 Cd 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、大肠菌群、沙门氏菌等项;

报告日期: 2025. 5. 6

结论: 符合要求。

糕点供方: 深圳市麦轩营销管理有限公司, 社会统一代码: 91440300MA5DPRKJ07, 经营许可备案编号: YB14403060395599, 有效期至: 2099. 12. 31

糕点礼包检测报告: 报告编号: JX-ID-8211-004

检测项目: 白莲蓉蛋黄酥(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质)、叉烧鸡仔饼(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质)、核桃酥(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质)、红豆金沙酥(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质)、干燥失、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)山梨酸及其钾盐(包括山梨酸, 山梨酸钾)(以山梨酸计)

粗脂肪、总糖、铅(以 Pb 计)等项;

报告日期: 2025. 3. 18

结论: 符合要求。

外包过程: 物流运输、计量器具校准;

物流运输外包: 顺丰速运有限公司 营业执照编号: 914403000743520254, 有物流运输合同: 合同编号: 202305060152, 合同有效期为 2023. 4. 26-2026. 4. 26

广东京邦达供应链科技有限公司, 营业执照编号: 91440101MA59R8Q251, 合同有效期为: 2024. 11. 25-2025. 11. 25;

外包方: 仪器校准

仪器校准外包: 深圳中计电计量测试技术有限公司, 社会统一代码: 91440300671886973Q, CNAS 证书编号: CNAS L17600, 因合作频次不多, 暂未签长期固定合同。

提供了《供应商引进评分表》, 评价项目包括公司规模(10分)、公司资质(30分)、付款条件(25分)、服务能力(35分)情况等, 抽查上海一统农业发展有限公司, 得分 77 分, 深圳市麦轩营销管理有限公司、得分 77 分, 评价结果: 均纳入合格供方, 评价所引发的任何必要措施: 供货级别: 保留。评定人: 郭素沁 批准: 董辉 2024 年 9 月 1 日。



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

公司未使用食品添加剂。

采购管理情况：

供应链中心（采购）通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查深圳市麦轩营销管理有限公司与深圳市云中鹤科技股份有限公司签订的《采购合同》，合同编号：——，有效期：2024.11.1-2025.10.30。

上述合同买卖双方均有签字盖章确认，控制方式基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

提供采购订单（平台下单）：

订单号：S095009047847358054452 供方：云南八宝贡农业科技发展有限公司

经手人：—— 下单日期：2025.3.5

产品名称：晶润老油翁压榨胡麻油 2.5L

采购订单：网上平台下单，由供方委托直接配送到零售客户。

采购管理控制基本有效。

3) 可追溯性及撤回/召回管理情况：

受审方在《管理手册》中 8.9.5 撤回/召回条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品撤回控制程序》，在程序文件中规定了：批次信息作为追溯的唯一性标识，明确了从客户订单下达接受、采购订单、验收及销售管理、配送至客户处追溯流程，流程基本清楚，职责基本明确，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径。同时明确了有权决定启动的人员为总经理或食品安全小组组长，各部门的职责基本清晰，如供应链中心负责与客户沟通、食品安全小组组长负责与监管部门反馈、供应链中心采购负责与供方沟通等，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练；

提供了模拟召回演练的相关记录，包括模拟召回演练计划、模拟找回演练流程描述、模拟召回报告等；

演练日期：2025 年 3 月 20 日 9 时，演练产品：供应链中心于 2025 年 3 月 20 日 9:30 时接到客户反馈近日送到的大米有黄粒米，客户确认后发现为变质。确认了产品批次为 20250111，本批次产品配送的客户为 A 公司数量 100KG、B 公司 50KG、C 公司 50KG；召回情况：发布召回信息，立即通知所有正在食用的该批次大米客户立即停止使用；公司将派人对产品进行召回。受影响产品全部召回，共发出 200 公斤，涉及 3 个客户，200 公斤全部召回，将此批次产品封存在不合格品区；不合格品原因分析：经查找原因，为供应商生产时色选机器出现故障，导致色选不完全；经 HACCP 小组对该配送出的产品评估后。决定全部退货给供应商。演练评估：通过演练，公司的产品撤回控制程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平；

现场检查发现模拟追溯的记录未作为附件凭证，规范性不充分，现场沟通。

04) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

公司主要提供预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品），制定有《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》、《进销货台账制度》、《质量自检制度》、《不合格食品退市制度》，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品；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，销售的产品成品型式检验报告详见采购部审核记录，审核周期内文件发生更新，见人力资源部审核记录。



销售行业对微生物验证无特殊要求,主要通过日常管控为主,销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水,生产加工用水主要用于地面清洁等。

查 OPRP 原料验收,管理情况及行动准则(含 OPRP1) 1、采用合格供应商提供的原料,供方提供重金属、微生物符合要求的检测报告;2、严格按照原料验收;

提供了采购记录,查预包装食品采购验收(不含冷藏冷冻食品)采购产品包括有:食用油、大米以及坚果类休闲方便食品,例如有胡麻油、兴唐长粒香大米等预包装食品等,通过电商平台系统进行验收管理;

采购流程首先与供方签定框架性合作协议,每月进行批次的产品质检登记,同时最后由客户到货进行验收确认,订单按协议要求指定供应商通过顺丰快递公司进行物流运输;

抽查:《质检登记报表》2024年12月份-2025年05月,记录有;

抽查:2024/12/2 单号:DJ24120200000008,管控编码:YZHJT,产品编码:1125899908056530,产品:十月稻田 十种五谷杂粮 4kg 10种谷物搭配 红色(单位:盒),货号:1125899908999669,质检数量:500,合格数量:500,审核人:WHN 陈生林,供应商名称:沈阳信昌粮食贸易有限公司;提供有十月稻田东北大米第三方检测报告,报告编号:DLF24-0015321-02,委托单位:沈阳信昌粮食贸易有限公司,检测项目:镉、铬、总汞、铅、无机砷、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、a-六六六、β-六六六、γ-六六六/林丹、δ-六六六、0,p'-滴滴滴、0,p'-滴滴伊、0,p'-滴滴涕、p,p'-滴滴滴、p,p'-滴滴伊等 68 项,检测机构:通标标鼓术服务有限公司大连分公司,检测结果:符合,报告时间:2024年09月11日;

抽查:2025/1/4 单号:DJ25010400000005,管控编码:YZHJT,产品编码:1125899907171167,产品:F10-GF-胡姬花金衣玉食古法花生油 1.8L1.8L 粉红色,货号:1125899907166960,质检数量:102,合格数量:102,审核人:WHN 陈生林,供应商名称:益海嘉里食品营销有限公司武汉分公司;提供古法花生油·金衣玉食(油酸版)第三方检测报告,报告编号:WT10103240026394WT2,检测项目:能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、反式脂肪、钠指标,检测机构:深圳市计量质量检测研究院,检测结果:符合,报告时间:2024-12-02;

提供有:古法花生油·金衣玉食(油酸版) 报告编号:WT10103240026399WT1,报告时间:2024年12月02日,检测项目:黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量、苯并[a]芘等 18 项指标,检测结果:

抽查 2025/4/9 单号:DJ25041500000020,管控编码:YZHJT,产品编码:1125899906963550,产品:F10-ZH-金龙鱼 御品珍珠米御品珍珠米黄色 5KG,货号:1125899906962417,质检数量:12,合格数量:1,审核人:WHN 陈生林,供应商名称:深圳市云中鹤科技股份有限公司;提供有金龙鱼御品珍珠米检测报告,报告编号:报告编号:A2240684268101002C,检测项目:艾氏剂、胺苯磺隆、巴毒磷、苯嘧磺草胺、苄嘧磺隆

丙草胺、丙硫克百威、丙酯杀螨醇 1、草枯醚、草芽畏、稻丰散、稻瘟灵等 73 项指标,检测结果:符合,检测机构:青岛市华测检测技术有限公司;

抽查 2025/5/15 9:17:03 单号:DJ25051500000021,管控编码:YLGC,产品编码:1125899909075708,产品:金龙鱼 臻香玉米油 5L 非转基因 黄色(单位:桶),货号:1125899909986055,质检数量:3288,合格数量:3288,审核人:WHN 韦景方,供应商名称:江苏万事宁电子商务有限公司;提供:金龙鱼臻香玉米油第三方检测报告,报告编号:报告编号:WT10103240027541WT1,检测项目:黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量、苯并[a]芘、铅、总砷等 33 项,检测机构:深圳市计量质量检测研究院,报告时间:2025年01月15日;

提供欧丽薇兰特级初榨橄榄油报告编号:报告编号:WT10103240023823WT1、胡麻油检测报告编号:SQ2024-07-0135,报告均在有效期内;另抽查 2025-05-07、2025-02-10、2025-02-12 等 18 批次的进货验收控制,基本相同。基本符合标准要求。

部门负责人秦泽林表示,审核周期内销售量小,主要是内部采购为主,未发生不合格情况。

过程检查:产品以感官判定为主,主要由供应链中心动态实施管控。

成品放行管理情况:因销售行业的特殊性,销售对象是一致的,销售服务过程放行,主要



由供应链中心依据客户订单，动态管理为主，注重体现在销售单上。具体见供应链中心审核记录。

——产品依据国标进行生产，采购自合格供方，抽取供方提供的产品第三方检测报告：

提供有第三方检测报告，详见供应链中心采购 F7.1.6 条款审核记录；

客户通过云台电商平台发货记录，云台平台系统与物流运输方相关联：

抽查：客户：宁夏建行 合同号：《全行营销宣传用品（粮油）采购框架合同》，框架协议编号：NX240041/02-F02，下单时间：2025-02-27 17:55:02 订单编号：5095009047847358054452 第三方商城订单号：NXJH2025022701，发货单号：XCK202503030024458，发货时间：2025-03-13，商品信息：晶润老油翁压榨胡麻油 2.5L 数量：392、吴帅(Haoshuai)精品长粒米 规格：2.5KG，数量：392；晶润老油翁熟榨胡麻油：5L，数量：392；兴唐长粒香大米 10kg，收货人：牛**，提供有：签收单记录，有收货人签字及盖单确认；（能提供对应内部批次《质检登记报表》单号 DT24010200000001、DT24010200000002、DT24010200000003，质检合格）

抽查：客户：招商银行招采云，合同号：《设备、物品、材料类项目名称：深圳分行共享商品一益海嘉里》协议编号：F1000032024013，下单时间：2025-05-16 18:35:31 订单编号：S097898050440698675252 第三方商城订单号：P020250516145749308，发货单号：XCK20250519006234，发货时间：2025-05-18，商品信息：欧丽薇兰品鉴级特级初榨橄榄油 800ml*2 数量：100，收货人：朱**，提供有：签收单记录，有收货人签字及盖单确认；（能提供对应内部批次《质检登记报表》单号 DJ24121600000014、DJ24121600000026，质检合格）

另抽查客户：广东建行销售订单，合同号：《全省宣传营销用品（食品类片区四东莞、惠州、汕尾、河源）采购框架合同：框架协议编号：GD240210/01-F03，订单编号：5096772902953406054452：第三方商城订单号：GD240210/01-F030000065-33，发货单号：XCK202504170037316，发货时间：2025-04-17，商品信息：新宝堂新会陈皮省级客藏捷，数量：10 箱，收货人：张**，提供有：签收单记录，有收货人签字及盖单确认；（能提供对应内部批次《质检登记报表》单号 DT25031200000012，质检合格）

2025 年 05 月 21 日审核现场查看销售订单记录：履约单号：25052116087268954，采购订单编号：CG202505210012334，接单时间：2025-05-21 18:31:54，商品信息：好麦多 桃桃燕麦酸奶杯懒人开盖即食营养早餐箱 28 箱、好麦多麦享健康谷物大礼盒（标准版）1182g 28 箱。

目前物流运输均由外包方物流方即顺丰快递或广东京邦达供应链科技有限公司进行配送，客户进行验收；产品的安全性验证见供应链中心采购部分审核记录。

——预包装产品销售，产品不直接与水接触，不涉及生产用水，清洁用水为城市自来水，提供深圳市水务（集团）有限公司水质检测报告，基本符合要求。

5) 应急准备和响应管理情况：

受审方策划了《突发事件准备和响应控制程序》。并提供了《火灾应急预案》、《触电应急预案》、《交通意外应急预案》、《配送应急预案》，查《配送应急演练记录》，配送应急演练时间 2025-02-10 制定了《配送应急演练预案》，并进行了演练，演练评价：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、切实可行，能满足公司配送现场的应急响应要求，将继续予以执行，近期不作修改。应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。查《火灾应急预案》及《消防演练记录》，演练时间：2025.2.20 上午 10:00 整，演练评价：通过本次消防演习使参加消防演习全体人员火灾扑救方式、消防器材正确使用、逃生自救技巧等都有了明确了解，对今后应对火灾事故，减少人身伤害有很大的帮助。

应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求；

6) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

受审方策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、《各类制度文件》等内容，审核周期内未发生变化，暂未发生更新。

受审方制定了《确认和验证程序》，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如



下：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；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度 1 次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由供应链中心负责，每批次从合格供方采购，每年索取三方检测报告；危害控制计划的验证，每年 1 次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

现场查见提供了：

“控制措施组合确认记录”，确认时间：2024-12-01，确认人员：董辉、秦泽林，确认项目包括：公司在硬件设施管理的前提方案、各工序控制的操作性前提方案、关键工序控制的 HACCP 计划的适宜性，确认结果：从硬件设施、工艺设置参数、管理制度方面看 PRP、OPRP、HACCP 合适，继续实施前提方案、操作性前提方案、HACCP 计划；

“OPRP 确认记录”，确认时间：2024-12-01，确认人员：食品安全小组人员，确认项目：总要求、水的安全、食品接触表面的清洁、防止交叉污染等，确认结果：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“前提方案确认记录表”，确认人员：食品安全小组人员，确认日期：2024 年 12 月 01 日，确认结论：PRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“危害控制计划确认记录表”，确认人员：食品安全小组人员 确认日期：2024 年 12 月 01 日，确认项目包括：实施危害分析的预备步骤、危害分析、HACCP 计划，结论：HACCP 计划持续能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒等动态管控。

——《前提方案验证记录表》，验证人员：食品安全小组人员，验证日期：2025 年 02 月 20 日，验证内容包括：销售场所环境、建筑场所与布局、设施设备。完全覆盖实际运营的预包装食品销售，验证结论是：前提方案（PRP）的实施持续达到了预期效果；

——《危害控制计划验证记录表》，验证人员：食品安全小组人员；验证日期：2025 年 02 月 20 日，验证内容包括评价评价产品加工过程、评价产品安全历史、评价 HACCP 计划的实施情况等，验证结果：HACCP 计划的能满足达到预期效果；

——《验证结果分析记录》，分析人员：食品安全小组人员，日期：2025 年 02 月 20 日。对以下 6 个方面的验证结果进行分析：PRP 的验证、OPRP 的验证、HACCP 计划的验证、CCP 的验证等等，验证结论：PRP 和 OPRP 的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的 HACCP 计划能有效控制 CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行 OPRP。

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

受审核方在《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 2025 年 04 月 16 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。

现场审核期间与内审审核组长秦泽林、内审组员郭素沁，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足，已开不符合项整改；

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2025 年 04 月 28 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”“管理评审整改措施实施计划”等记录，查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：郭素沁 批准：董辉 日期：2025 年 04 月 28 日。



查《管理体系改进计划》，各部门根据运行情况，提出了改进的建议在管理体系的运行过程中：还是存在一些员工对标准管理理念的不了解、不熟悉，造成管理体系难以深入地与日常工作紧密结合，在个别地方出现脱节的情况，因此还得继续需要在今后的工作中加强对 ISO22000:2018 标准和管理体系文件的培训，计划 2025 年 05 月实施改进；查改进措施，已于 2025 年 5 月 12 日针对管理评审改进项实施培训，培训课题：ISO22000:2018 标准和管理体系文件，并验证改进措施有效性。

查管评结论：公司至建立的以 ISO 22000:2018 为标准半年来的的运行，在食品安全方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的食品安全食品管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照 ISO 22000:2018 标准和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

管理评审管理基本符合标准要求。

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

受审方在《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

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。

——采购过程主要由供应链中心负责，发现不合格产品退回，更换。

——销售过程主要由供应链中心负责，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供应链中心负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

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

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审方策划了《纠正和预防措施控制程序》；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，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，查见已整改并验证纠正措施有效性；

受审方日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

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）：

受审方认证涉及的活动主要以预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）为主，企业销售经营活动方式主要是采购自合格供方，供方负责做好分拣工作，由供方一件代发，指定物流公司送货至客户处，客户签收，控制在 0 库存。审核期间现场观察无仓库，涉及客户订单接收与确认、预包装食品采购、



验收、产品配送、销售业务及客户需求和反馈信息协调等活动；

受审方配备了办公设施，有办公室、电脑、办公桌椅等，具备销售开展销售活动的基本资源，基本满足销售需要，组织配置办公场地约 1899.32 平方米，涉及食品销售办公室面积约 100 平方米，办公场所为租赁性质，提供有租赁合同，合作期自：2022 年 01 月 01 日至 2026 年 12 月 31 日，合同有效，组织同时在自主研发的“云台”线上平台进行销售，不在线下销售。基本符合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）的要求；审核现场核查：（经现场核查登记仓库地址：广东省深圳市龙岗区龙岗街道五联社区连心路 145 号宝嘉工业园 B 区 12 号租约期满不再租用，销售模式改为由供方一件代发，已建议预包装食品备案凭证地址更新取消仓库备案地址，经核查实际使用经营地址即办公场所地址为广东省深圳市南山区南山街道商华路 2 号阳光科创中心 B 座 19 楼 1901，不涉及仓库多场所）。

提供了设备台帐，涉及销售部的主要有电脑、打印机、办公桌椅，配备有网络（含无线网络），提供了设备台帐，基本满足认证范围所涉及预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）。

提供有《2024-2025 年设备月点检保养表》，记录有：电脑、打印机/一体机的维保记录，查电脑，保养时间：2024.12-2025.04，每月点检保养，保养项目：外观、液晶显示屏、键盘、电源、电池是否安全、是否正常散热、彻底清洁各部位、设备各配件完整、系统是否携带病毒、能否正常工作、其他（满足工作要求），保独养人：秦泽林；另抽查打印机保养记录，管控方式相同，基本符合要求。

电脑定期进行杀毒清理。提供有设备维修记录，查 2024.12.1，设备：打印机，维保项目：更换硒鼓架，维保人：秦泽林；

不涉及特种设备，基础设施管理基本符合标准要求。

检测设备：预包装食品销售不涉及温度等监控设备，因由供方做分拣，按照净含量标识作为接收重量，配备 1 台电子秤等测量设备，配置有网络。

配送车辆：配备有 1 辆厢式货车（车牌号：粤 BKG609），受审方相关负责人反馈，此车辆前已停用，物流运输委托外包方实施；提供有与广东京邦达供应链科技有限公司和顺丰速运有限公司的物流运输合同，合同有效，有双方公司盖章，协议有效，基本满足销售需要。

现场观察：

——观察仓储设施的分类及管理情况：不涉及；办公室自然通风、配置有空调；不涉及仓储等管理，因此不涉及防虫害措施等控制；基本符合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）工艺要求。

——查看现场，查看经营场所为办公写字楼，地面已铺设地砖，基本干净整洁，员工工服自行清洗，确保干净整洁；

——现场提供有员工健康证，抽查王姣、陈裕亮均在有效期内；

——清洁消毒主要为 75%酒精喷洒、84 消毒液；

组织不涉及特种设备，租赁场所为租赁性质，涉及电梯设备由甲方物业管控，基础设施管理基本符合标准要求。

2) 人员及能力、意识：

受审方在《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》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《员工岗位能力评价表》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《岗位任职要求》，对基本技能、经历、职责、权限等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽人力资源部郭素沁：从工作态度（基本技能、经历、职责、权限）进行了考核，考核结果为优，基本符合，另控制方式基本相同。

据相关主管人员表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招



聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组组成情况，包含了人力资源部、供应链中心、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2024-2025 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018 标准、体系文件、应急预案、内审知识、操作技能等方面，

培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024. 12. 10	ISO9001 标准培训	供应链中心/12 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2025. 1. 12	管理手册、程序文件	供应链中心/12 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024. 3. 10	内审知识培训	内审人员/2 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2025. 2. 25	食品安全卫生管理知识培训	供应链中心/12 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：该组织不涉及

查健康证管理情况：

受审方在《前提方案/良好卫生规范》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作。

抽查韦结营，健康证编号：452622199601132242，有效期至：25.6.5

陈舒敏，健康证编号：440982199306282343，有效期至：25.6.5

陈裕亮，健康证编号：430224198910210030，有效期至：25.6.5

王姣，健康证编号：430124199807102946，有效期至：25.6.5

3) 信息沟通：

受审方在《管理手册》7.4 条款进行了规定；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
不定期	订单、协议问题	各部门人员	会议	各部门人	无异常



每两月培训 培训 各部门人员 培训 各部门人 无异常
员

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2025. 3. 30	顾客满意度调查	华夏银行股份有限公司天津分行	表格填写	人力资源部	无异常
2025. 5. 18	审核日程安排	北京国标联合认证有限公司	微信/电话	领导层	无异议

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

5) 文件化信息的管理：

受审方在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《作业指导书》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：食品安全管理手册（YZH-F-2024）。

二级文件：公司编制了 20 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：11 份做作业文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理董辉批准。2024.12.1 对体系文件进行发布实施；

《二、三级文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号，基本符合要求。

查《文件发放登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、版本、日期、发放范围、发放记录、回收记录、销毁记录等。抽分发部门：人力资源部，接收人：郭素沁，日期：2024.12.1，文件名称：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。

查外来文件管理情况：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规及其他要求清单》，包括食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法



CNCA 专项技术规范 T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》
 产品执行的食品安全标准
 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
 中华人民共和国反食品浪费法
 食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定等，基本充分。

查记录管理情况：

受审方编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录清单》，共 46 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、保存期限、备注等。抽《培训记录表》、《顾客满意度调查表》、《供方评定记录表》、《内部审核检查表》4 份记录，记录均有编写。记录分别由人力资源部、供应链中心保存，保存期限为 2 年。

另抽查《合格供方名录》、《培训记录表》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1) 基本信息：

公司名称：深圳市云中鹤科技股份有限公司

注册地址：深圳市南山区南山街道商华路 2 号阳光科创中心 B 座 19 楼 1901

办公地址：广东省深圳市南山区南山街道商华路 2 号阳光科创中心 B 座 19 楼 1901

经营地址：广东省深圳市南山区南山街道商华路 2 号阳光科创中心 B 座 19 楼 1901

3) 认证范围：

FSMS：位于广东省深圳市南山区南山街道商华路 2 号阳光科创中心 B 座 19 楼 1901 深圳市云中鹤科技股份有限公司的预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品；不含特殊食品）

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，**深圳市云中鹤科技股份有限公司的**

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	<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 checked="" 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 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

审核组：邝柏臣 吴灿华

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予以配合。

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。