



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：20698-2025-QEO

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：齐河韵丰餐饮有限公司

审核体系：质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系

审核组长（签字）： 刘在政

审核组员（签字）： 刘在政、范岩修

报告日期： 2025 年 6 月 3 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址： 北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 文件审核报告
■ 第一阶段审核报告 ■ 不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。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：刘在政

组员：范岩修



受审核方名称：齐河韵丰餐饮有限公司

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	刘在政	组长	审核员	2025-N1QMS-1285375	30.05.00
A	刘在政	组长	审核员	2025-N1EMS-1285375	30.05.00
A	刘在政	组长	审核员	2025-N1OHSMS-1285375	30.05.00
B	范岩修	组员	审核员	2023-N1OHSMS-1323427	30.05.00
B	范岩修	组员	审核员	2023-N1QMS-1323427	
B	范岩修	组员	审核员	2023-N1EMS-1323427	30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王艳 张申	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系**）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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015 、 GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 、
GB/T45001-2020 / ISO45001: 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：



d) 相关的法律法规:

中华人民共和国民法典、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国价格法、《中华人民共和国环境保护法》、《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》、《中华人民共和国噪声污染防治法》、《山东省生态环境保护条例》、《山东省固体废物污染环境防治条例》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国职业病防治法》、《山东省安全生产条例》、《山东省生产经营单位安全风险管理条例》、GB14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、《餐饮食品安全操作规范》、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准:

中华人民共和国产品质量法、《中华人民共和国环境保护法》、《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》、《中华人民共和国噪声污染防治法》、《山东省生态环境保护条例》、《山东省固体废物污染环境防治条例》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国职业病防治法》、《山东省安全生产条例》、《山东省生产经营单位安全风险管理条例》、GB14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、《餐饮食品安全操作规范》、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）合同、协议等

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间: 2025年06月02日下午至2025年06月03日下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2025年1月1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: 资质范围内热食类食品制售

E: 资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

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: 山东省德州市齐河县晏城街道书香大街与向阳路交叉口往南 228 米路东

办公地址: 山东省德州市齐河县晏城街道书香大街与向阳路交叉口往南 228 米路东

经营地址: 山东省德州市齐河县晏城街道书香大街与向阳路交叉口往南 228 米路东

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）: 无

1.5.4 一阶段审核情况:



于 2025 年 05 月 30 日 13:30 至 2025 年 05 月 30 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：

Q 生产和服务过程控制；EO 运行策划和控制；EO 绩效测量和监视

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：办公室 QE07.2

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 6 月 10 日提交审核组长。

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 6 月 3 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

生产和服务提供过程控制；重要环境因素和不可接受风险的识别评价和运行控制情况；任何变更情况

3) 本次审核发现的正面信息：

该公司管理体系能够持续有效运行，未发生相关方投诉。相关运行要求保持较好，环境因素和危险源进行了确认。人员质量、环境 and 安全意识等较好。相关资质手续保持有效。资源比较充分，能保证方针和目标方案的实现。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

企业各部门职责明确，质量、环境和职业健康安全管理体系，能够全面有效地予以贯彻实施，各部门人员能基本理解和实施本部门涉及的相关过程。各部门能识别的相关环境因素和危险源，质量、环境和职业健康安全管理体系过程能有效予以控制。

2) 风险提示：

加强培训，提高各层级人员对环境因素和危险源的辨识及意识，提高内审员审核能力。

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：2022 年 10 月 25 日 体系实施时间：2025 年 1 月 1 日



2) 法律地位证明文件有:

营业执照（统一社会信用代码 91371425MAC2Y5W38N），食品经营许可证（编号：JY23714250168571），经营范围覆盖认证范围，经现场确认有效，且与原件一致：

3) 审核范围内覆盖员工总人数：14 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

无倒班

4) 范围内产品/服务及流程：

热菜制品：

原料接收-储存-粗加工（挑拣、清洗、切配）-熟制（烧、炒）-盛餐（餐具消毒）-食用
特殊过程/需确认过程 熟制

关键过程 无

外包过程 厨余垃圾处理

米饭/粥品制作：

原料接收-储存-淘洗-熟制-盛餐（餐具消毒）-食用
特殊过程/需确认过程 熟制

关键过程 无

外包过程 厨余垃圾处理

面食类制作：

原料接收-储存-配料-和面-醒发-熟制-盛餐（餐具消毒）-食用
特殊过程/需确认过程 熟制

关键过程 无

外包过程 厨余垃圾处理

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

公司成立于2022年10月25日，法人代表：徐志，单一场所，受审核方办公经营环境干净整洁，企业水电齐备，企业全年正常工作，无倒班。2025 年1 月1 日依据GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T24001-2016/ISO14001:2015 、GB/T45001-2020 / ISO 45001:2018 的要求进行了管理体系的整合，建立了办公室、运营部等职能部门，组织结构清晰，各岗位职责明确

查企业的管理方针：食品安全、顾客满意。预防为主、安全环保、遵纪守法、持续改进。

受审核方制定的管理方针与企业经营宗旨相关适宜，同时也满足 GB/T 19001-2016；GB/T 24001-2016；ISO 45001：2018/GB/T 45001-2020 标准对方针的要求。

公司以管理体系标准为基础，结合公司实际情况制定管理方针。通过与管代和总经理进行交谈，发现其管理层对方针内涵的理解比较深刻。另外方针为制定目标提供了框架，方针基本符合标准的要求。总经理用会议、文件等方法保证管理方针为全体员工理解并落实到工作中，通过管理评审对方针的持续适宜性进行评审。

通过文件、培训等形式将公司管理方针传达给所有为公司工作或代表公司的人员，相关方也可获取。

理解组织及其环境：与公司领导沟通，识别了外部环境因素和内部环境因素。



查见《内外部环境因素、风险和机遇评估分析表》：识别出影响公司质量管理体系的内外部环境。

外部因素：法规要求、相关方要求、技术、气候变化、竞争、市场、原材料供应、社会等

内部因素：公司运营、财务状况、人力资源、资源等

企业能根据内外部因素并结合自身的优势和劣势，识别出风险和机会；针对识别的风险和机会，策划应对措施。

企业环境识别基于风险的思维，且与其环境相适应，符合。

据总经理介绍：公司所处的内外部环境相对稳定，管理体系从建立以来并运行至今，暂无更新。

理解相关方的需求和期望：企业确定管理体系有关的相关方包括：顾客、供方、员工、政府机构、认证机构、股东或投资人等。

抽：

1) 员工需求和期望：福利待遇符合政策；有培训和发展的机会；有良好的工作环境；有健康体检和必备的个人防护措施

2) 顾客的需求和期望：产品质量符合顾客要求；及时交货；价格合理；及时处理投诉等；

3) 供应商的需求和期望：长期合作、双赢；有质量问题及时告知；及时付款

通过识别相关方的需求期望，公司将火灾、固废排放等纳入自己的合规性义务进行管理。并作为公司的目标指标加以控制。

公司总经理将相关方要求的信息通过会议方式传递给各相关部门，并适时组织间监视和评审相关方重要信息。

应对风险和机遇的措施：

企业在质量、环境、职业健康安全管理体系运行时，能持续考虑与公司目标和战略方向相关的且影响本公司实现质量、环境、职业健康安全管理体系预期结果的各种内外部因素，以确保管理体系能够实现预期结果，增强有利影响，实现改进。

查见《风险和机遇评估分析表》

识别出公司面临的质量、环境、职业健康安全管理体系的风险和机遇包括：

外部因素：法规要求、相关方要求、技术、气候变化、竞争、市场、原材料供应、社会等

内部因素：财务状况、人力资源、资源等

抽查 1：法律、法规内容的变化

风险：公司销售产品，对国家相关的法律法规是否充分收集评估，并转化为公司制度执行，符合新法规要求。

机遇：公司产品结构调整，给公司带来潜在的客户

应对措施：

1. 主要职能部门按照要求加强相关产品生产区域所在地法律法规的收集评价

2. 业务服务部门加大市场开拓

责任部门：办公室、运营部

时限：全年

抽查 2：客户的需求

风险：客户对产品标准提高，以及对供应周期和售后服务的期望值提升，给公司质量和售后管理提出新的要求

机遇：市场竞争的加剧，公司管理水平的提升，会给公司带来潜在的发展机遇

应对措施：

加强与客户进行质量标准制定的沟通 统一双方的标准和检测方法



责任部门：办公室、运营部

时限：全年

据管代绍，到现阶段为止，公司经营各方面正常，各部门职责清晰，根据实际情况，及时做好内外部沟通，及时作出相应的调整，降低了风险的影响，风险控制良好。

企业能够不定期进行风险和机遇的措施的策划，并评价这些措施的有效性，评价结果为有效。措施策划充分，与各部门业务过程有效融合。

基本符合要求。

组织的知识情况：企业编制了《管理手册》，规定组织应确定运行过程所需的知识，以获得合格产品和服务。这些知识应予以保持，并在需要范围内可得到。为应对不断变化的需求和发展趋势，组织应考虑现有的知识，确定如何获取更多必要的知识，并进行更新。组织知识是从其经验中获得的特定知识，是实现组织目标所使用的共享信息。

组织知识可以基于：

1) 内部资源（如：知识产权、从经验获得的知识、从失败和成功项目中获得的教训、获取和分享未形成文件的知识和经验、过程、产品和服务的改进结果）；

2) 外部资源（如：标准、学术交流、专业会议以及从顾客和外部供方收集的知识）。

现场沟通了解到，行政部负责组织知识的管理及协调工作，通过组织学习，建立资料库对组织的知识进行保持和传承。

综上，组织知识在部门管理基本符合标准要求。

重要环境因素：固废排放、火灾的发生、噪声排放。识别准确，基本符合要求。

不可接受风险：火灾、触电、机械事故、交通事故，识别全面，基本符合要求。

职业危害因素：无

企业根据方针策划了质量、环境、职业健康安全目标，如下：

顾客调查满意度≥90%。

服务质量合格率100%

原材料验收合格率≥98%

固体废弃物有效处置率100%

火灾、触电事故发生率为0；

重伤以上事故为0

针对以上各项管理目标和指标，抽查 2025 年度公司目标、指标和管理方案一览表

完成情况，提供了《目标考核表》，统计显示2025年01月份-2025年5月份各项目标均已完成。编制：张申，批准：徐志 2025. 4. 30

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

企业最高管理者为增强顾客满意，确保顾客和适用的法律法规的要求得到满足，对建立、实施、保持和改进质量管理体系做出了承诺。建立和实施并初步形成了纠正、预防和持续改进机制。严格执行了体系文件规定要求，认真贯彻执行 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准，产品质量稳定并符合产品标准和顾客要求。实现了企业方针和目标，达到了预期结果。

企业建立了较完善的人力资源、基础设施、工作环境、技术信息、资金等资源确定和提供等渠道，能够确保满足建立、实施、保持、改进质量管理体系，提供符合要求的产品的实际需求。

企业在策划建立质量管理体系时较充分地识别了所需的过程，包括产品实现所需的过程，包括明确顾客及其规定用途和已知的预期用途所必需的要求、适用的法律法规要求、组织附加的要求，对各种要求进行评审，确认可以满足要求，并传递到相关岗位。

企业明确了所提供产品的质量目标和要求、文件和资源的需求，所需的过程和产品监视与测量活动及接收准则，所需的记录表格等。



按照产品实现的流程，通过查阅记录、现场观察、与岗位人员面谈，表明在服务实现的策划，顾客要求的识别和评审、采购、销售和服务提供的控制、标识和可追溯性、顾客财产、产品防护、以及监视和测量设备的控制等能够按照规定准则正常运行，并保证提供产品符合规定的要求。

经检查，该组织策划了实现流程图，经识别，生产服务过程中，组装过程为关键过程，物流运输为外包过程。有作业文件，对关键特殊过程进行监督。

资质符合性：营业执照，经营范围覆盖认证范围；固定污染源排污登记回执，有效期内。

目标考核情况：包括公司目标和各部门目标的考核情况，公司和各部门均完成了目标值，基本符合要求。

顾客满意度：公司体系运行以来向主要顾客发放了满意度调查表，顾客满意 95.2 分，达到公司目标要求。

变更的策划：《管理手册》6.3 对变更的策划进行了规定，根据目标评审的结果、内外部环境因素的变化、相关方的需求和期望的变化等确定对质量管理体系进行变更的机会；公司的质量管理体系需要进行

变更时，变更应经策划并系统的实施并考虑：

- a) 变更的目的及其潜在后果；
- b) 质量管理体系的完整性；
- c) 资源的可获得性；
- d) 责任和权限的分配或再分配。

对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价，确保质量管理体系的完整性。

基本符合要求。

产品和服务的设计开发过程：与负责人沟通确认，运营部负责热食类食品制售的设计和开发，主要设计和开发人员王艳，在热食类食品制售生产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，专业从事热食类食品制售的生产，均依据相关产品技术要求和顾客要求、提供样品，顾客对产品的要求主要是外观、口感、咸度等指标。

从公司成立以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求、采购、供应。

查公司管理手册 8.3 条款，按新标准要求，规定了产品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。

生产和服务实现过程控制：

目前主要生产产品为：热食类食品制售的生产，执行标准详见 8.1 运营部等共同对客户提出的要求进行评审，确定产品的数量、质量要求、上菜期限及其它要求；

查见：生产过程记录

热菜制品

2025.3.5 菜名：清炒油菜

原料接收：10:30 姚远

储存：10:50 姚远

粗加工：11:10 赵菊

熟制：11:30 任金超

餐具消毒：7:10-8:00 李桂云



2025.4.8 菜名：鱼香肉丝

原料接收：10:50 姚远

储存：10:55 姚远

粗加工：11:20 李华

熟制：11:40 任金超

餐具消毒：7:00-8:00 李桂云

2025.5.15 菜名：红烧茄子

原料接收：8:10 姚远

储存：8:20 姚远

粗加工：8:30 赵菊

熟制：8:50 任金超

餐具消毒：7:00-8:00 李桂云

面食制作

2025.3.19 名称：胡萝卜素馅包子

原料接收：10:30 姚远

储存：11:00 姚远

配料：11:10 刘冬梅

和面：11:10 李明平

醒发：11:20 李明平

熟制：11:30 刘冬梅 李明平

餐具消毒 7:00-8:00 刘冬梅

2025.4.8 名称：大葱肉馅包子

原料接收：6:220 姚远

储存：6:30 姚远

配料：6:40 刘冬梅

和面：6:40 李明平

醒发：7:10 李明平

熟制：7:35 刘冬梅 李明平

餐具消毒 7:00-8:00 李桂云

2025.1.20 名称：韭菜鸡蛋馅饼

原料接收：6:20 姚远

储存：6:30 姚远

配料：6:40 刘付菊

和面：6:55 刘付菊

醒发：7:20 刘付菊

熟制：7:40 刘付菊

餐具消毒 7:00-8:00 刘桂云

米饭/粥品制作



2025.3.7 名称：米饭

原料接收：8:00 姚远

储存：8:10 姚远

淘洗：8:20 刘双

熟制：8:50 刘双

餐具消毒 7:00-8:00 李桂云

上餐：9:40

2025.4.12 名称：小米粥

原料接收：11:00 姚远

储存：11:10 姚远

淘洗：11:20 刘双

熟制：11:30 刘双

餐具消毒 7:00-8:00 李桂云

上餐：11:30

2025.2.10 名称：八宝粥

原料接收：7:100 姚远

储存：7:25 姚远

淘洗：7:35 刘双

熟制：7:50 刘双

餐具消毒 7:00-8:00 李桂云

上餐：8:40

抽查其它，情况类似-----

查看现场，生产过程严格按照规程并记录

现场使用有：台式电子秤、克称、地磅式电子秤等，状态良好；监视和测量资源适宜，满足要求。

岗位人员正在称量、洗菜、炒菜、煮粥、面食制作等，经过现场观察，工人佩戴了口罩、手套、围裙等，符合工艺要求，操作符合标准。

经沟通，生产中各工序均由有工作经验的员工进行，生产过程通过工人自检和质检员对照标准进行检验来控制，保留有各工序检验记录，基本符合要求。

1) 经现场巡查车间，宽敞明亮，满足生产产品的环境要求，现场使用的设备适宜，设备运行良好，满足要求。

2) 配备胜任的人员，一般工人包括所需求的资格：初中以上学历；有一定工作经验、经过培训、考核合格后上岗。具体见 QE07.2 条款审核记录。

3) 经查在该公司产品生产过程中，熟制为需要确认的过程，提供有过程的确认记录，确认时间：2025 年 1 月 1 日，确认人：张申，确认内容包括：人员资格、设备确认、工艺方法、车间工作环境、测量过程。确认结论：过程能力充分，达到实现所策划的结果的能力。

4) 经查该公司在防范人为错误上，采取的措施包括：车间配备质检员，进行巡查，防止产品出现批量不合格；工人岗位之间进行自检和互检，防止不合格品流入下一道工序；将产品生产作业指导书发放给车间等，对生产过程起到指导作用。所采取的措施符合要求。



5)经确认该公司产品未经检验不允许放行和交付,交付产品由质检员填写出厂检验报告单和合格证同产品一并交付给顾客,提供的合格证内容有:产品名称、出厂编号、出厂日期、检验员等。顾客使用后发现问题与厂家联系,需返修的交车间,完工后再重新检验及顾客验收。对顾客满意度的测量见 9.1.2 的审核记录。

对生产和服务的提供的控制基本有效。

查变更的控制:

经与运营部门沟通,合同评审后,按合同要求进行生产,如生产过程与顾客要求不一致的,与客户商量,重新确认合同,交货期延期的,与顾客商量,得到顾客确认后,再及时发货,并对延期的原因进行分析,避免下次再发生,经了解,目前没有发生对生产和服务提供的更改的情况。

查产品的放行:

企业编制并实施了《产品和服务监视和测量控制程序》,为验证产品的要求是否得到满足对需实施监视和检验的阶段、过程、项目及记录等予以规定。查见公司检验规范规定了组装配件、生产过程、成品出厂所有产品的检验方法、标准。

公司明确对各阶段产品和服务的放行均须实施必要的记录并保留。详见如下输入、过程及输出检验证据抽样。

查食材进厂检验:主要检查数量、外观,色泽等,不做性能检查。

经查该公司主要食材包括:蔬菜、肉类、酱料、粮油、面蛋类、炒菜工具等。经沟通:食材入厂主要是查验供方提供的产品质量证明书/合格证,检验产品的外观、数量、供应商等项,检验合格后通知库管人员进行入库。提供食材检验(确认)记录,抽查如下:

原料入厂检验

——2025 年 5 月 10 日《销货单》

货物名称:五花肉片、把子肉、去皮五花肉

确认记录:数量,已收到合格证、质检报告,符合我司使用要求

收货单位签字:王艳

——2025 年 2 月 20 日《销货单》

货物名称:红烧肉块、带皮五花肉、五花肉片、肉泥

确认记录:数量,已收到合格证、质检报告,符合我司使用要求

收货单位签字:王艳

——2025 年 4 月 21 日《销货单》

货物名称:葱、豆角、芹菜、西红柿、蒜薹等

确认记录:数量,已收到合格证、质检报告,符合我司使用要求

收货单位签字:王艳

——2025 年 3 月 12 日《销货单》

货物名称:土豆、韭菜、茴香苗、水洗萝卜、香菜等

确认记录:数量,已收到合格证、质检报告,符合我司使用要求

收货单位签字:王艳



抽查生产过程放行检验：

生产过程检验采用由质检员对产品进行检验。其中热食类食品制售的生产过程类似，提供各工序抽检记录：

中间控制：产品中心温度记录

——2025 年 2 月 14 日 6:30 早餐

干锅菜花 90.5 豆角炒肉 93.0 把子肉 90.6 狮子头 91.5 西蓝花 89.6

检测人：姚远 复核人：王艳

——2025 年 4 月 20 日 11:00 午餐

鱼香肉丝 90.5 干扁芸豆 91.2 豆角炒肉 92.5 丝瓜鸡蛋 96.5 鲜粉皮炒鸡蛋 94.6

检测人：姚远 复核人：王艳

——2025 年 1 月 14 日 6:00 早餐

炸鸡腿 92.0 把子肉 91.1 红烧肉 93.2 罗非鱼 92.1 菜花 91.8

检测人：姚远 复核人：王艳

——2025 年 3 月 30 日 11:00 午餐

红烧肉 91.5 酱鸡腿 93.1 红烧鲮鱼 90.6 酱汁罗非 88.6 娃娃菜 86.8

检测人：姚远 复核人：王艳

三. 抽成品放行检验：

成品控制：岗位人员通过产品外观、时间等控制办法进行检测。

（二）第三方检验报告

提供第三检验报告，包含认证范围产品。

——报告编号：ZYJC/BGSP-20250514-0675

项目名称：馒头 送样委托检测

委托单位：齐河韵丰餐饮有限公司

检测类别：委托检测

报告日期：2025 年 5 月 21 日

检测结论：合格

检测单位：山东正源检测科技有限公司

——报告编号：ZYJC/BGSP-20250514-0674

项目名称：米饭

委托单位：齐河韵丰餐饮有限公司

检测类别：委托检测

报告日期：2025 年 5 月 21 日

检测结论：合格

检测单位：山东正源检测科技有限公司

——报告编号：NTC202505030743

项目名称：水晶拉皮（宽粉条）

委托单位：德州君旺食品有限公司

检测类别：委托检测

报告日期：2025 年 03 月 26 日

检测结论：合格

检测单位：英格尔检测认证（山东）有限公司

——报告编号：NTC202402063131G



项目名称：分割鸡肉

委托单位：葫芦岛九股河食品科技有限公司

检测类别：委托检测

报告日期：2024 年 7 月 8 日

检测结论：合格

检测单位：英格尔检测认证（山东）有限公司

——报告编号：A22404024031020025Ca

项目名称：馒头用小麦粉

委托单位：益海嘉里（德州）粮油工业有限公司

检测类别：委托检测

报告日期：2024 年 8 月 21 日

检测结论：合格

检测单位：河南华测检测技术有限公司

企业对产品放行的控制措施，基本有效，符合要求。

交付后的活动：

交付后的活动：交付后的活动主要是售后服务，产品交付后，服务人员实施售后服务，公司做出了售后服务承诺，明确有电话技术支持、投诉电话等内容。通过电话、网络等方式与客户交流沟通，了解顾客意见及建议。并将获得信息及时反馈到相关部门进行处理。自体系运行以来尚未发生客户反馈及投诉情况。

现场查相关记录及与负责人沟通得知，组织的：

1) 交付的地点及验收：交付在顾客指定地点进行，交付后顾客对产品质量验收。

2) 售后服务：按产品质量技术要求客户进行验收。如遇产品质量问题，采取退货的形式或加倍赔偿进行处理。负责人介绍，自体系建立以来，未有客户的投诉或质量不良的反馈情况。

公司有专人负责解答客户的售后问题，组织策划了顾客满意度调查表，会有专人定期对客户的满意度进行跟踪、收集、分析、评价，用以持续改进客户满意度。

查见现场记录及与负责人沟通确认：已基本满足交付后活动的要求。

合规性评价：

为持续保持对法律法规及其他要求的符合性，公司定期开展合规性评价。原则上每年至少对本公司活动、产品和服务中适用的法律法规和其他要求进行一次合规性评审；特殊情况下要补充评审。

抽见：《环境法律法规清单》、《环境法律法规合规性评价记录》、《法律法规及其他要求合规性评价报告》、《合规性评价报告》；于 2025 年 1 月 15 日，评价人：王艳、张申评价结果：近年来食品安全、职业健康业和环境业绩监控记录符合要求；没有发生食品安全事故、食物中毒事故、工伤事故和环境污染事故；上级检查未开具重大隐患通知书，符合要求；无重大事故投诉、职业病，无未出现各种安全事故，符合要求。

绩效的监视和测量情况：

编制了《内部审核控制程序》《管理评审控制程序》《监视、测量、分析和评价控制程序》等，符合标准和企业实际。

抽查环境职业健康目标和管理方案完成情况，2025年1月以来，环境职业健康安全目标和管理方案已经完成。

抽查2025.1.28-2025.5.28《环境安全检查记录》，检查类别：水电管理、用纸管理、其他办公用品管理、固体废弃物管理、化学品及油品管理、消防安全管理水电管理等废弃物管理、消防安全管理、办公用品消耗管理、相关方管理等。检查频率：每月检查一次，检查结果：合格，检查人：张申。

企业工作现场无职业危害因素，无涉及环境和职业健康安全监视和测量设备。

**环境与安全的运行控制情况：****运行策划：**

企业策划并编制：环境、职业健康安全运行控制程序、固体废弃物管理规范、工伤事故管理制度、消防安全管理制度、安全标志使用管理办法、环境管理制度、环保制度相关方管理制度、劳动保护及防护用品管理制度、垃圾分类管理规定、节能降耗控制办法等文件，策划合理，内容符合标准和企业实际，以及进行的环境、职业健康安全日常检查、日常隐患排查等管控方式进行运行策划和控制，并在适当时机实施监视、测量、分析和评价。

现场查看，火灾、固废排放、交通事故、触电伤害等控制情况，制定了管理方案和控制措施，贯彻执行并能够有效控制。通过管理制度对本部门环境职业健康安全进行控制，基本适用。

运行控制由运营部归口管理。

运营部统一对环境、职业健康安全的管理进行控制，运营部组织的环境、职业健康安全日常检查，日常隐患排查等，具体见审核记录。

现场观察：

运营部生产经营场所配置有灭火器、固废分类垃圾桶等，服务场所环境整洁，地面干净卫生，通风良好，安全通道畅通，不存在安全隐患。

运营部运行策划和控制基本符合要求。

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**内部审核**

编制《内部审核控制程序》，策划合理，内容符合标准要求。

查到公司计划于2025年4月9日实施内审。查见《2025年内部审核计划》，内容包括：审核目的、范围、依据、审核组、审核日程安排等。内审员有组长：王艳（A） 组员：张申（B），编制：王艳，审批：徐志，日期：2025.04.06

抽查《内部审核日程安排》，涉及部门：运营部。涉及条款：Q5.3 组织的岗位、职责和权限/E5.3 组织的角色、职责和权限/S5.3 组织的岗位、职责、责任和权限。。 Q6.2质量目标及其实现的策划/E6.2环境目标及其实现的策划/S6.2职业健康安全目标及其实现的策划。E6.1.2环境因素/S6.1.2危险源辨识和职业健康安全风险评价。E8.1运行策划和控制/ S8.1运行策划和控制/S8.2变更控制。E8.2应急准备和响应/S4.4.7应急准备与响应。 Q7.1.3基础设施。Q7.1.4运行环境。Q8.1运行策划和控制。Q8.3产品和服务的设计和开发。S8.4采购/S8.5承包商。E8.2应急准备和响应/S4.4.7应急准备与响应。Q8.2产品和服务的要求。Q8.5.3顾客或外部供方的财产。Q8.5.5交付后的活动。Q9.1.2 顾客满意。Q8.4 外部提供的过程、产品和服务的控制。Q8.5.1生产和服务提供的控制。 Q8.5.2标识和可追溯性。 Q8.5.6更改控制。控制措施的确定；4.3.3目标和方案；8.1运行控制；Q9.1.3 分析与评价。Q10.2不合格和纠正措施

覆盖了本部门涉及的所有标准条款。再抽查其他部门的内审实施计划，内审计划覆盖了公司所有部门及所有条款内审员经过了标准培训。内审员审核了与自己部门无关的区域。符合要求。

经查已按计划实施了内部审核活动，有首、末次会议签到表。

抽查不合格报告（含纠正预防措施）：

一是办公室未能提供对灭火器进行点检的有效证据。二是运营部在现场巡视发现，蒜薹没有清洗干净就进行粗加工，本次内审共开一般不符合项2个，已于2025年4月12日进行了跟踪验证和关闭。符合要求。

经沟通了解，审核组长在末次会议上对本次内审开具的不符合项及内审报告及时向最高管理者和相关部门负责人报告了审核结果。

抽查《内部审核报告》，明确了审核的目的、范围、依据、审核时间，审核组成员、审计计划实施情况、存在的主要问题等，审核结论为：公司质量/环境/职业健康安全/食品安全/HACCP管理体系一体化运行，符合GB/T19001-2016标准、GB/T24001-2016标准、GB/T45001-2020标准、ISO22000标准、危害分析与关键控制点(HACCP) 体系认证要求(V1.0)之要求，一体化运行得到了有效实施，保持了适宜性



具备第三方认证审核的条件。纠正措施要求:要求责任部门在二天内整改完毕,迎接外审,运行切实有效。对内部审核控制符合要求。

管理评审

编制《管理评审控制程序》,策划合理,内容符合标准要求。

抽查《管理评审计划》,其内容包括评审目的范围、时间、组织内容、参加人员、评审内容、工作要求等内容;计划于2025年04月20日进行管理评审。经查以按计划时间于进行了管理评审。主持人:总经理,参加人员总经理、管理者代表/HACCP组长、各部门负责人。详见会议签到表。

查管理评审内容主要包括:

- 1) 审核结果。
- 2) 顾客的反馈,包括满意程度的测量结果及与顾客沟通的结果等。
- 3) 质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系运行情况,包括质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP方针和目标的适宜性和有效性。
- 4) 过程的业绩和产品的符合性;包括过程、食品安全状况及趋势分析、供方产品质量、食品安全情况产品的监视和测量的结果。
- 5) 对内部审核和日常发现的不合格项采取的纠正预防措施的实施及其有效性的监控结果。
- 9) 运行过程,内外部环境及气候变化因素;
- 7) 可能影响质量管理体系的变更,包括内外环境的变化,如法律、法规的变化等。
- 8) 改进的建议。
- 9) 可能导致质量管理体系发生变化的内外部因素;
- 10) 客观环境的变化,包括与组织环境因素和法律法规和其他要求有关的发展变化;b)和外部相关方的交流信息,包括抱怨;c)组织的环境、职业健康安全绩效;
- 11) 公司应对风险和机遇的措施实施控制情况;
- 12) 各项活动验证结果的分析,可能影响质量、食品安全环境的变化,紧急情况、事故、撤回的处理、体系更新活动的评审结果等可能影响管理体系的变更、客观环境的变化,包括与组织环境因素、危险源有关的法律法规和其他要求的发展变化可能发生的变更等,输入内容基本满足要求。

抽查管理评审输出资料,涵盖了标准的所有要求,编制《管理评审报告》。并经总经理批准下发。与员工代表进行了交流,协商并确定了相关方的需求和期望、建立和制定职业健康安全方针目标并为其实现进行了策划,并对目标进行了考核,考核结果均已完成。识别和获取了职业健康安全法律法规要求和其他要求、制定了采购管理制度,对外包、采购和承包方进行控制的要求。协商和制定了内部审核方案的策划,并按照审核方案进行了实施。并告知员工本次管理评审提出1项改进建议(办公室对员工应长期进行食品安全防护知识的培训,以防止食品安全事故的发生2025年4月20日前完成),提供了2025年04月20日预案评审记录,参加评审人员:徐志、王艳、张申,评审结论:公司应急预案适宜、有效。

管理评审基本符合要求。

现场与管理者代表交流管理评审控制情况,其基本熟悉管评流程,包括管评策划、管评输入内容、输出内容、改进项及其纠正措施情况等,现场交流建议后期持续关注管评工具的运用,但管评的深入程度方面需持续关注。

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

公司制定并执行了《不合格品控制程序》,对职责、工作程序,特别是不合格品评审和处置做出了规定。运营部负责对不合格的控制。

验证时发现的不合格品采取直接退换货的方式。



销售过程中及产成品发现的不合格品及时进行了退换货，避免合格后放行到市场，并能保留记录，进行了交流。

交付后产生的不符合，采取直接退换货处理，2025 年 1 月至今尚未发生不合格情况，组织的不合格品控制基本有效。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

内审发现的不符合，形成内部审核不合格报告，有原因分析，措施实施及有效性验证等。管理评审中的改进制定有措施。日常中发现的不符合，公司通过实施纠正措施，要求相关部门举一反三检查自己的工作，消除同类型错误的原因，基本有效。总体上看，公司纠正及改进机制已形成，能够形成自我完善自我提高的良性循环机制。自体系运行以来组织未发生顾客投诉和质量、环境和安全事故。基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

建立了对外交流的渠道，可接收外部投诉及建议，年度无质量环境安全事故发生，也没有发生相关方投诉，现场也没有发现顾客投诉资料。基本符合要求。

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）:

公司确定、提供为建立、实施、保持和改进管理体系所需的资源。资源的提供和外部供方获得的资源，包括人力资源、设备设施（包括环境安全设备设施）、工作环境、技术、信息和组织知识等情况，查看，现场与管代沟通，企业位于山东省德州市齐河县晏城街道书香大街与向阳路交叉口往南 228 米路东，总人数共计 14 人，其中管理人员 4 人，其他职员 10 人。

现经营场所为租赁，甲方为齐河齐宏商贸有限公司，租赁期限为长期无偿使用，房屋坐落于山东省德州市齐河县晏城街道书香大街与向阳路交叉口往南 228 米路东，生产办公经营区域面积约 820 m²，仓库面积 10 m²用于储存食材，无独立办公室，用于该公司日常生产经营用途。

现场查看，配备了办公设施：电脑、打印机、办公座椅、档案柜、资料柜等设施。

生产设备：燃气炉、蒸车、电饼铛、蒸包炉、油炸锅、冰箱、烤箱、粥桶、电加热餐车、抽油烟机、手推车。

监视测量仪器：台式电子秤、地磅式电子秤、克称。

支持性设施：无

特种设备：无。

环境职业健康安全设备设施：消防栓、报警器、灭火器、垃圾桶等设施

办公室内设备布置合理，通道畅通，照明设施齐全，均配备了空调等设施，作业场所光线较充足。满足目前工作环境符合经营需要。

2) 人员及能力、意识:

公司编制了《人力资源控制程序》，公司按各岗位任职资格要求,对工作人员进行任职资格评价，最终确认满足岗位能力要求情况，符合要求。

根据《岗位任职资格要求》要说明岗位名称、文化教育、专业培训、实际操作技能、经历或资格、相关岗位质量环境职业健康等能力要求。

公司通过招聘方式引进人才，配有管理人员、制售人员等，能够满足管理要求。对重要环境因素/不可接受风险清单岗位人员的能力要求进行了评价。

制定了《求职申请书》，对需要的人员岗位任职情况进行了评价和确认，如办公室、运营部等。结果符合任职要求，能胜任工作

查见有《求职申请书》，表中有岗位、学历要求、工作经历要求、技能与经验要求等项目。审批：赵毅



抽查办公室张申、运营部王艳等人员的评价表，内容均为经评价符合任职能力要求。

内审员王艳、张申，经过内审员培训，并有公司《内审员任命书》。

现场询问内审员王艳、张申对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，并且内审是在外聘老师指导下进行，不具备独立审核的能力，已开具了不符合报告。

办公室负责员工培训工作，查《2025 年度培训计划》，策划了 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、服务认证标准及公司体系文件、晨检内容、洗手消毒、更衣要求、内部审核知识、食品安全管理制度、三级安全教育培训、原材料贮存、色标管理、食品卫生知识及生产现场控制、供应商管理、食品防护计划及演练、留样管理制度、菜品加工中危害的控制、GB 31654、虫鼠害管理等。能提供《培训记录表》，保存完整的培训资料，考试方式及成绩：现场口试，全部合格，对考核情况进行了有效性评估：基本能够理解培训的相关内容，培训有效。符合要求。

通过对人员培训、招聘人员、调换岗位等措施，确保人员能够满足岗位要求。能通过培训提高岗位作业水平和环保意识、安全意识，明确各岗位环境要求，自身工作环境影响，增进环境保护意识。

公司规定新进员工须经公司三级安全教育培训，经过培训面试、口头回答问题等方式考试合格后，方可进入工作岗位。通过培训提高岗位作业水平和环保意识、安全意识，明确各岗位环境要求，自身工作环境影响，增进环境保护意识；

通过对人员培训、招聘人员、调换岗位等措施，确保人员能够满足岗位要求。

据负责人介绍，公司对资质范围内熟食类食品制售的要求，对制售人员有健康资格证明要求；

抽查到人员健康证：

1) 齐河县疾病预防控制中心健康证

编号：02407243778

姓名：张洪梅

性别：女 年龄：48

体检日期：2024.7.24

2) 齐河县疾病预防控制中心健康证

编号：02407173171

姓名：赵菊

性别：女 年龄：50

体检日期：2024.7.17

3) 齐河县疾病预防控制中心健康证

编号：02411111607

姓名：姚远

性别：女 年龄：34

体检日期：2024.11.11，

余见附件

现场询问内审员：王艳、张申对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，并且内审是在外聘老师指导下进行，不具备独立审核的能力。一开具不符合报告

现场随机与员工刘冬梅、李华、司青春等沟通，其知晓公司方针、目标，及他们对管理体系有效性的贡献，询问环境（含环境方针、与工作相关的重要环境因素和相关的实际或潜在的环境影响、对环境管理体系有效性的贡献，包括对提升环境绩效的贡献、不符合环境管理体系要求，包括未履行组织合规义务的后果等）意识如何；职业健康安全（含职业健康安全方针、与工作相关的不可接受风险和相关的实际或潜在的危險源、对职业健康安全管理体系统有效性的贡献，包括对提升职业健康安全绩效的贡献、不符合职业健康安全管理体系统要求，包括未履行组织合规义务的后果等），基本能够认识到所从事活动的相关性和重要性，以及如何为实现质量环境职业健康安全目标做出贡献、出现紧急情况时的应急响应措施和在应急响应工作中的职责等内容。



对人力资源的控制符合要求。

组织运行所需的知识从内部来源获取的有：公司多年来形成的固有的管理制度、行业经验、工作流程；人员固有的技术能力；培训中获取的技术能力；技术人员自身拥有的行业知识（从学历、自主学习中、经验中获取的）；满足顾客要求的技术知识、相关行业知识等。

外部来源获取有：获取的行业标准；行业培训，学术交流，专业会议，聘有能力的人员、主管部门获取等。获取及保持方法：内部新知识培训；老员工对新员工的传帮带；自主学习。对确定的知识及时更新。

基本符合要求。

3) 信息沟通：

建立并保持《信息交流、协商、参与和沟通控制程序》，确定与质量管理体系相关的内部和外部沟通，保持信息沟通

信息交流的途径以书面或电子邮件文件为主，以及其他可利用的通讯和宣传工具。一体化管理信息包括内部信息和外部信息。一体化管理信息的内容应及时、准确、可靠。办公室不定期召开一体化管理体系信息交流例会。信息交流要做好信息交流记录。并且负责收集、整理、传递报刊等新闻媒体上的环保信息。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、办公会议、邮件等方式进行内部沟通，外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、政府网站、上级环境及安全管理部门，了解环保及职业健康安全要求，及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

对外部相关方进行信息的交流方式：通过现场交流、合同协议、施加影响等方式沟通协商，目前主要是接收上级通知；与供方通过合同就采购产品的环境、职业健康安全方面的要求进行沟通；同时将本公司环境及职业健康安全方面要求以及法律法规通告相关方。

目前各项沟通都较为及时、顺畅、效果较好。

4) 文件化信息的管理：

受审核方建立的管理体系文件包括以下层次：

受审核方建立的管理体系文件包括：

1. 综合管理手册 QY-SC-2025, A/0 版，发布日期：2025 年 01 月 01 日；

2. 程序文件 QY-CX-2025, A/0 版，发布日期：2025 年 01 月 01 日；包括标准要求的形成文件的信息编制了程序性文件 39 个。

3. 相关支持性文件：管理制度 14 项

编制了《文件控制程序》《记录控制程序》用于对管理体系文件，符合标准要求。

查办公室，管理手册、管理制度等文件均保管良好，为有效版本，有受控标识。

办公室负责收集有关产品的国家标准、行业标准的最新版本，分发到相关部门使用；收回旧标准。

查见《法律法规清单》《外来文件清单》内容包括：名称、发布单位、查新日期、适用条款、所属对象、收集途径等，收集基本全面，基本符合。以上外来文件保管良好，均为有效版本。

查见《记录清单》，内容包括：记录、名称、编号、保存期（年）、备注等。

共登记相关方建议、文件发放回收登记表、外来文件清单、记录清单、受控文件清单等保存期限分别为三年。

抽查办公室文件发放登记表、管理手册，填写及保管符合要求

各部门保存各记录，按时间整理，放置在文件柜中，以便检索，办公室定期对其进行检查，目前保存完好。名称，编号构成记录的唯一性标识。

办公室负责人介绍：尚未有销毁记录，若有由办公室组织进行。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

申请认证范围：

Q: 资质范围内热食类食品制售

E: 资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 资质范围内热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动



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, 齐河韵丰餐饮有限公司的

☒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

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: 刘在政 范岩修



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。