

项目编号：20445-2024-H

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：泉州耕润食品有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 蔡惠娜

审核组员（签字）：

报告日期：

2025 年 6 月 30 日

北京国标联合认证有限公司编制

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

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表

■ 不符合项报告 □ 其他

2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。

3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：蔡惠娜

组员：



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	蔡惠娜	组长	审核员	2025-N1HACCP-1288497	CII-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	吴家火 、肖华琿	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（**危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行，进行第__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：

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：T/CCAA 0020-2014 《食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》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：Q/QZGR 0001S-2021 干果食品、GB/T 5835-2009 干制红枣、《GB7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 16325-2005 干果食品卫生标准

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06月29日上午至2025年06月30日下午实施审核。

审核覆盖时期：自年月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:位于福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号2楼泉州耕润食品有限公司生产车间水果干制品（大枣干制品）的分装

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：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号

办公地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号2楼

经营地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号2楼

多场所地址：

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:生产部 H3.3

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7月30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30日前。

2) 下次审核时应重点关注：良好卫生规范实施情况、内审、管理评审的实施、HACCP计划实施情况、供方管理、人员能力等。



3) 本次审核发现的正面信息:

审核周期内未发生重大的食品安全事故; 未发生重大的投诉事件, 未受到上级监管部门的处罚等;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 运行和认证活动较为支持, 公司结合水果干制品 (大枣干制品) 的分装过程, 制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》等文件, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 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, 能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对前提方案、HACCP 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。对生产现场观察发现对现场交叉污染的控制、生产记录的保持方面还需要加强。

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:

组织检验能力较薄弱, 建议配备接受专业培训的检验人员负责检验工作。未执行总局 60 号令要求的日管控、周排查、月调度等记录。

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

-在方针的框架下制定食品安全、HACCP 目标:

目标	2024 年 8 月-2025 年 5 月实绩
重大食品安全事故为 0	0
关键控制点监控合格率 100%	100%

-制定实施管理目标完成统计表, 综合部为主控部门, 各部门配合执行公司统一的目标指标管理方案。相关职能部门对目标进行了分解和考核, 详见各部门记录。通过发信, 书面沟通、口头交流等方式, 传递给相关方和关注企业的公众。2024年8月-2025年5月HACCP目标完成情况良好。

**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. 食品防护计划

-公司在管理手册 3.11 条款对人为的破坏或蓄意污染等情况进行了规定, 以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

-食品防护计划, 在计划中对企业内外部安全、储藏安全、水/冰的安全、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。

-查见开展了食品安全防护演练记录, 日期: 2025 年 06 月 13 日, 演练结果: 通过此次演练, 证明了公司外部安全防护措施运行有效。

2. 供方管理

1. 提供有采购控制程序, 规定了对选择评价和重新评审供方的方法。

2. 主要公司采购产品及服务为: 原料枣、包装物、办公用品等。物流运输等均为委外, 按采购要求进行控制。

办公用品类通过网络或文具店采购, 可满足办公要求。

3. 查供应商清单, 有晋江市洁克纸制品科技有限公司(包装盒)、晋江市安海立信塑胶包装(卷膜)、沧州明兴枣业贸易有限公司(枣)、货拉拉平台(物流运输)等。

4. 提供合格供方及业绩评价表, 评价内容: 供方名称(供应产品)、评价的准则及得分(公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、产品环保和安全符合性、总分)、评价结果(纳入合格供方)、评价所引发的任何必要措施(送样试用、首次供货合作考察、责令整改以观后效、供货级别保留、升级或降级处理、取消供货合作), 上述供方皆评价为合格供方。

查抽查供方资质如下:

-枣, 供方沧州明兴枣业贸易有限公司, 提供营业执照编号: 911309210657337748; 食品生产许可证编号: SC11713092100994。

查第三方检测报告: 产品名称: 新疆红枣, 报告编号: NO.RD2502C50404, 委托单位: 沧州明兴枣业贸易有限公司,

检测单位: 山东润达检测技术有限公司, 检测项目: 果形和果实大小、品质、损伤和缺陷、含水率、容许度、总不合格果百分率、总糖、二氧化硫残留量、落总数、大肠菌群、净含量, 报告日期: 2025 年 02 月 14 日

-包装盒, 供应商晋江市洁克纸制品科技有限公司, 提供营业执照编号: 91350582MA3458YNXA; 印刷经营许可证编号: (泉)印证字第 56306039;

查第三方检测报告: 产品名称: 纸板, 报告编号: WTF24F07163447X1C, 委托单位: 福建省文松彩印有限公司(洁克针对客户做的检测报告), 检测单位: 佛山市沃特测试技术服务有限公司, 检测项目: 铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯和多溴二苯醚等, 报告日期: 2024 年 07 月 11 日

-卷膜, 供应商晋江市安海立信塑胶包装有限公司, 提供营业执照编号: 9135058277752222XA; 全国工业产品生产许可证编号: 闽 XK16-204-00293;

查第三方检测报告: 产品名称: 复合袋(PET/PE), 报告编号: №:(2024)MJSJ-2085, 委托单位: 晋江市安海立信塑胶包装有限公司, 检测单位: 福建省产品质量检验研究院,

检测项目: 热合强度、水蒸气透过量、氧气透过量、甲苯二胺、溶剂残留总量、苯类溶剂残留量等, 报告日期: 2024 年 05 月 20 日

-外包过程: 物流运输, 企业无固定合作方, 大量货物运输有飞煌物流园等发货, 小批量货物由货



拉拉进行运输，提供物流单及货拉拉订单详情，由显示车牌号及发货地址及收货地址及发货时间、装货照片等内容，控制基本符合要求。

-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，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

现查看公司未有使用的食品添加剂：

清洁剂/消毒剂：蓝月亮抑菌洗手液、利尔康 84 消毒液。

5. 供经查该公司采购过程为：依据订货合同、库存情况，制定采购计划，然后由采购员向供应商传达，签订采购合同或微信下单，查看采购记录

2025.6.2 购销合同，供方：晋江市安海立信塑胶包装有限公司，物喜大丰红枣卷膜 1059.2Kg；

2025.6.1 购销合同，供方：晋江市洁克纸制品科技有限公司，枣有心意红枣礼盒 37*11*25 厘米 2020 个；

2025.6.10 购销合同，供方：沧州明兴枣业贸易有限公司，红枣特级 1000 件。

产品信息均明确，均按要求进行了采购。货到后，检验员按照检验规程中原材料的检验进行查验，并通知库管填办理入库手续。

经沟通外部供方绩效控制情况，主要是通过对各供方提供的物资或过程的质量、人员、设备、工艺能力等方面进行

持续的监视，公司对采购产品进行验证，按照检验规程进行，货到后该公司进行数量、包装、规格和产品合格证的

验收，办理入库手续。

本年度未发生采购产品到供方现场验证的情况；顾客也未提出对采购产品在供方现场验证的要求。基本符合要求。

采购过程控制有效。

3. 产品和服务的设计和开发：

-查公司管理手册 3.4 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。制定实施有设计和开发管理要求，内容符合要求。

公司所生产的产品生产工艺均早已定型，使用的原材料固定，不对工艺、材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，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。基本符合要求。

4. 生产和服务提供：

公司制定实施了采购控制程序、生产过程控制程序等制度文件，对活动过程控制进行规定。

公司从事水果干制品（大枣干制品）的分装，活动特征的信息已明确。执行标准：Q/QZGR 0001S-2021 干果食品、GB/T 5835-2009 干制红枣、《GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 16325-2005 干果食品卫生标准。经理介绍，公司一般提前与顾客签订销售合同或微信电话沟通需求，由生产部销售根据确认好的订单，确定后交综合部人员采购、生产部检验员负责验收并做好验收记录，生产部负责按照要求下达生产任务单，成品生产、成品放行、成品出货等工作，物流主要外请车辆装车配送，根据客户所在地进行配送，目前客户基本为福建省内、广东等，配送周期一般为 2-3 天，常温运输，审核期间未有成品出货情况。

-内包装记录，2025.6.29，产品名称：，200g 虎皮，批次：250629，数量：300 个，不合格数量：1 个，封口挤压，不合格处置：报废，操作人员：郑**；，另查 2024.10.21；2024.12.3；2025.3.21；2025.4.12 控制方式相同，符合要求。



-外包装记录, 2025. 6. 29, 产品名称: , 200g 虎皮中盒, 批次: 250629, 数量: 300 个, 另查 2024. 10. 21; 2024. 12. 3; 2025. 3. 21; 2025. 4. 12 控制方式相同, 符合要求。

-生产过程卫生检查表(抽检), 2025. 6. 29, 检测项目: 个人卫生(进入生产车间前是否有更衣、洗手、消毒等。员工是否有留长指甲、戴首饰、化妆等。是否有穿工作衣、戴工作帽、口罩、手套等。有无带私人物品或零食进入车间。); 环境卫生(生产现场物品堆放是否混乱、地板是否脏污、有无积水、垃圾等。车间是否留与生产无关的物品或不清洁的东西。车间有无定期紫外线消毒灯消毒, 光线是否充足。“防尘、防虫、防鼠”工作有无每天检查执行, 厂区内是否禁养家禽, 能否防止交叉感染。); 设备卫生(所有生产设备是否定期清扫消毒, 是否清洁。工装器具是否清洁、摆放整齐、设备是否无污垢、灰尘。车间设备有无定期保养与维护, 有无消除边角上的污垢。生产通道、管道或设备上是否放有物品。), 检测情况: 符合要求, 郑**。另查 2024. 10. 17; 2024. 12. 3; 2025. 3. 24; 2025. 4. 2; 2025. 5. 21 控制方式相同, 符合要求。

-原料入库记录, 2025. 5. 22, 供应商: 沧州明兴, 产品名称: 去核红枣, 批次: 5 月 18 日, 数量: 255 件, 另查 2025. 5. 15; 2025. 4. 17; 2024. 11. 31 控制方式相同, 符合要求。

-成品入库记录, 2025. 6. 29, 产品名称: 200g 虎皮, 批次: 250629, 生产日期: 250629; 数量: 300 个, 生产人员: 郑**, 检验人员: 吴**, 另查 2025. 5. 17; 2025. 4. 1; 2025. 3. 27 控制方式相同, 符合要求。

-发货记录, 2025. 6. 23, 客户名称: 福记贸易***, 地址: 南安***, 产品名称: 500g 虎皮枣, 批次: 20250623, 数量: 100 提, 发货人: 肖**, 另查 2025. 5. 27; 2025. 4. 20; 2024. 12. 29 控制方式相同, 符合要求。

-《温湿度测试记录单》冷库, 2025. 6. 29 8:00, , 1.7℃, 40%, 是否符合要求: 是。另查 2025. 2. 22; 2025. 3. 25; 2025. 5. 13, 控制方式相同, 测试人未签字, 现场已沟通。

企业不使用添加剂。

依据管理手册 3.3, 设备和设施管理程序、基础设施控制程序的规定执行, 对基础设施设备的采购验收、维护保养、报废等作出了规定, 基本包含了标准的要求。

-现场查看, 公司占地面积 485 平米, 加工区域与办公区域分开; 其中生产加工车间面积 420 平方米, 办公区面积 60 平方米, 1 个冷藏库面积约 40 平方米, 库房 3 个(成品库房、外包材库、包材暂存库), 检测室 2 个面积约 30 平方米(无菌室面积约 10 平方米, 实验室面积约 20 平方米)。基本满足水果干制品(大枣干制品)的分装需要。有租赁合同/产权证, 出租方: 陈秀妹, 承租方: 泉州耕润食品有限公司, 租期: 2024 年 4 月 10 日-2027 年 4 月 10 日, 地址: 晋江市安海镇南环路庄头第二工业区奇力路 2 号 2 层, 485 平方米。

-现场地面整洁、标识清楚。厂区地理位置环境良好, 周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。水泥道路硬化, 环境整洁, 排水通畅, 交通便利, 仓库布局基本合理, 设施较为齐全。

-办公设备: 电脑、打印机、空调、文件柜等。生产设备: 封口机、枕式包装机、电子秤、喷码机等。检验检测设备主要有: 电热恒温培养箱、灭菌锅(压力表)、电子天平、托盘天平、水浴锅、滴定装置、温湿度计等。特种设备: 压力容器。运输设备: 无。环保安全设备: 灭火器、分类垃圾桶等。现场设备均正常运行, 符合要求。以上配备的基础设施能够满足生产认证产品的需求。现场运行良好。

仓库入口处配备挡鼠板, 仓库内配备粘鼠贴、灭蚊灯。车间入口处挡鼠板高度仅 35cm, 未达到 60cm 要求。成品仓库放置纸箱, 冷库内原料和成品分区存放。冷库未做到离墙离地, 外包装区出现内包材, 内包装间有纸箱, 现场已整改。

-查设备维护保养情况: 有记录《机器设备维修清洗保养卡》。

-查设备的维修情况: 经查公司设备无大的故障, 小故障通过日常保养维护更换易损件进行修复。

冷库无日常维保记录, 现场已沟通, 审核周期内未发生冷库设备维修情况。

-查设备年检: 压力容器附件压力表、安全阀未做校准/检定。

现场巡视: 设备运行良好, 基本符合要求。

公司结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划, 以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件。企业的前提计划主要体现在 GHP 良好卫生规范和 PRP 前提



方案、人力资源保障控制程序、致敏原控制程序、脆弱性评估控制程序等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。

食品安全小组根据适用的法律法规编制 GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案，从场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程、库存管理、空气和水质等方面做了规定，规定较为详细，基本能满足企业要求，并获得食品安全小组批准。

目前未发生变化。

1、场所及周边环境：

现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水，并有良好的防洪、排水系统；厂区厕所所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

2、场所设计、建造、布局和操作流程：

生产区域内设置有换鞋间、男女更衣室、洗手消毒间、内包装间、内包材暂存间、拆包间等，均分别设置了隔离，按清洁程度划分了准清洁区、一般作业区。生产部办公室、实验室在加工区外围，包材库、成品库及原料库设置在车间外。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

现场未发现有垃圾堆积现象，与负责人沟通，垃圾及废弃物当天清理出厂，垃圾存储设施远离车间，且位于下风口，设施的配置符合卫生规范要求；车间进门处有洗手消毒设施。更衣室内装有紫外线灯。

车间外设置卫生间。厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处为更衣室、脚踏池、洗手消毒间。

手部、鞋底、工器具和工作区的清洗、消毒设施：在生产现场入口处及车间的适当工作地点（包括厕所），设非手动开关洗手设施和盛装洗手液设施。

3、库存管理：

查见仓储管理制度，规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材辅料、半成品、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的库存。现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，并按原料、成品品种进行分类存放。

现场查看：

设有成品库，库内产品分品种码放，分批次贮存。可保证贮存质量。库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，并放有粘鼠板。仓库管理员进行监控并做好记录，并做好防潮，防虫鼠害工作；所有商品垛位均设有简单标识，库房内严禁无关人员出入，保障安全；各仓库均有完善的防火设施；库房内禁止吸烟。

库管员每日至少一次库房巡检，保证库房存储条件及商品品质。巡检内容包括：库房是否漏雨、返潮；库房是否发生虫鼠害；商品是否有变质；包材是否破损；原料是否临近保质期，临保原料由采购员与厂家沟通库房存储温度是否适当。无记录。

库管员对库房的环境卫生进行检查，检查库房周围及库房内的环境卫生，每天进行清扫。

与负责人沟通，按照出入库流程和制度要求进行控制出入库，如装车前要求：厢式货车无异味、无污物，内壁、底座清洁，保证货物不受污染，装卸工人不允许赤身，穿拖鞋作业。

4、空气和水质：

车间内空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯。不涉及生产用水，清洁用水收集了市政官网水质检验报告，定期监控。

现场观察：车间内有通风设施，防止粉尘污染，及时排除污染的空气，车间内空气走向由准清洁区向一般清洁区流动。通风口装有网罩，便于装卸和清洗。



5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：卷膜、礼盒、纸箱等，提供了质检报告。包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。现场查看内包材暂存间无脱包后卷膜类。使用的包装材料（无气体）不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁。不重复使用。

6、废弃物管理：

现场提供有足够的废弃物存放和排水设施，并有进行定期维护。现场的放置位置和材料等可以有效避免污染食品或供水。排水的流向是由清洁程度要求高的区域流向清洁程度低的区域。排水设施不会造成逆流和交叉污染。废弃物由接受过培训的人员负责收集和处置，由园区物业统一处置由市政清运。

现场观察：车间内废弃物处置点远离食品设施，可以防止虫害孳生。配备设计合理、防止渗漏、易于清洁、有进行标识。现场见有大、小垃圾桶，盛放容器等，均带有盖子，可以隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。对废弃物容器及其存放地每日进行清洗、消毒。场所外无废弃物放置情况。

现场厂房间通道及周围场地基本清洁，无堆放杂物现象。无废弃物随意堆积现象。

生产部经理负责对车间每日进行检查。

污水排放：现场观察：未设置专用工器具清洗间，使用洗手消毒间的水龙头接水后至车间进行工器具设备的清洗，远离加工产线和操作台；车间产品远离洗手、消毒池，防止污水溅到食品上；车间台面、池子中的水不直接排到地面，排进管道并引入下水道。

7、设备与维护：

现场生产设备有：枕式包装机、喷码机、封口机等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

《机器设备维修清洗保养卡》，2025.6.30，设备名称：挑选台、枕式包装机、喷码机，保养项目（清洗、消毒）：清洗√、消毒√、检查线路√、更换配件√，负责人：家火；另查 2025.5.3；2025.4.12；2025.3.20，控制方式相同，符合要求。

-上一年度不符合验证：提供的《机器设备维修清洗保养卡》中维保项目有清洗及消毒，检查线路、更换配件等，包含设备喷码机的维保记录，符合要求，整改有效。

现场见清理过程使用不易掉毛毛巾，现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作，其表面平滑、无凹坑和裂缝。

设备的安装位置也便于彻底清洗、消毒。现场观察车间所有设备均保持清洁。

现场的工具或容器满足生产和清洗消毒的周转需要。

现场的用来加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及供水系统等处于良好状态，发现问题时及时检修。正常情况下，每年至少进行一次全面检修，定期维护。监视测量设备定期校验，确保正常运转和使用。

企业未设置金属探测仪，现场已沟通。以上通过及时检查和维护生产设备设施，可以有效防止金属等其他异物混入现有产品的生产中。

8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；主要采取人工检查，设备点检等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险，产品为单颗大枣包装，部分为透明包装，可以目检，维护和定期检查设备；现



场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损，如有发生工器具破损，立即汇报当班领导，对可能混入的产品进行隔离处置。如有外部人员进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：

企业现场在用的清洁剂消毒剂主要是：洗手液、84 消毒液、喷码机清洗剂等，润滑剂为食用油。

查到《化学品领用记录表》：

名称：洗手液 规格：1kg/桶，库存数量：2，出库数量：1，出库时间：2025.2.10，未使用完收回的数量：1，未使用完收回时间：2025.2.10，签名：吴**；

名称：84 消毒液 规格：500mL/瓶，库存数量：5，出库数量：1，出库时间：2025.2.13，未使用完收回的数量：1，未使用完收回时间：2025.2.13，签名：吴**；

名称：喷码机清洗剂 规格：500mL/瓶，库存数量：10，出库数量：1，出库时间：2025.2.27，未使用完收回的数量：1，未使用完收回时间：2025.2.27，签名：吴**；

企业暂未使用食品添加剂。

现场不会产生冷凝水和不清洁水滴。

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，内包材消毒方式主要有紫外灯照射，人员手部消毒为次氯酸钠消毒液浸泡等。

因成品出厂检验无菌落总数、大肠菌群、霉菌指标要求，不涉及过程中的微生物监控计划。

车间布局大致分为拆包间、内包装车间和外包装区，能保证不同清洁区分隔，避免交叉污染；

每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并消毒；员工进入内包间需要洗手消毒、鞋底消毒后进入操作。外来人员无必要不进入车间，若需进入执行更衣洗手消毒流程。

9、清洁消毒：

与负责人沟通，内包装材料验收卫生合格后方可入厂，现场查看仓库保持清洁、防尘、通风、干燥、防霉、防鼠；现场内外包装材料分区存放，未直接接触地面，外部有塑料袋防护。

使用前内包材消毒使用紫外线灯消毒；包装材料在搬运和使用时注意不接触不符合食品卫生要求的物品。

《内包材消毒记录表》，2025.6.29 内包材品种：巨合润，紫外灯开启时间：9:10，紫外灯关闭时间：10:00，杀菌时间：50min，操作员：吴家火。另查 2025.6.5；2025.3.27；2024.12.28；2024.10.26，控制方式相同，符合要求。

《场所清洁消毒记录表》，2025 年 6 月 29 日，场所名称：包装车间，清洁（消毒）方式：清扫、消毒，操作时间：11:00 至 11:30，操作人员、确认人员未签字，已现场沟通。另查 2025.2.22；2025.3.5；2025.4.8，控制方式相同，符合要求。

消毒水的配制记录单，配制日期：2025 年 6 月 22 日，原液体积：10ml，加水体积：4.5L，消毒水浓度：100ppm，用途：手消毒；原液体积：250ml，加水体积：45L，消毒水浓度：250ppm，用途：脚消毒、场所消毒；另查 2025.5.11；2025.4.8；2025.5.14，控制方式相同，配制人未签字，现场已沟通。

经沟通未对消毒水含氯浓度进行验证，已建议后期使用 84 消毒液消毒效果增加试纸测试验证。

现场观察食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施是分离状态，卫生间的清洁工具存放在卫生间内，卫生间位于加工车间外，废弃物的清洁工具与垃圾桶放置在车间指定位置内，基本能预防交叉污染。

10、虫害防治：

企业虫害防治由自己实施，提供了虫害布局图，清晰的标明了布置点具体位置。

虫害控制记录，2025.6.22，项目：防鼠板、粘鼠板、纱窗、灭蚊灯；区域：生产车间、包装车间、成品仓



库、原料仓库、辅料仓库。检查结果均为正常。检查人：玉福珍。另查 2025.2.10; 2025.3.1; 2025.4.8; 2025.5.3, 控制方式相同, 符合要求。现场观察生产车间未见虫鼠害出现, 厂区也未见家养动物出没。

11、员工卫生:

企业配置了更衣室、工作鞋靴消毒设施, 参观人员穿戴鞋套, 洗手设施、干手设施、手消毒设施和卫生间等, 现场观察以上设施均维护良好正常运行。洗手消毒间关于洗手及消毒的流程未见有标示, 已沟通建议改进。查《员工个人卫生检查记录》2025.6.29, 项目包括: 指甲、毛发、工作衣服符合要求; 工作期间不化妆、佩戴饰品; 执行严格的消毒程序; 有随手清洁习惯、车间内无吸烟现象等, 人员包括车间人员及仓库人员。另查 2024.10.17; 2024.12.03; 2025.3.24; 2025.6.3, 控制方式相同, 符合要求。

12、工作服管理: 车间员工每人分发有两套工作服, 由个人清洗后挂至更衣室开启紫外线灯消毒。

13、员工健康: 建立有员工的健康档案, 每年办理健康证。持证上岗。具体见综合部审核记录。若发生手部受伤情况, 对伤口进行医疗处理后, 将该员工调离岗位至不直接接触食品的岗位工作, 询问审核周期内暂未发生类似情况。

14、场所巡检: 企业场所巡检体现在《过程巡检记录》中, 查看《温湿度测试记录单》包装车间, 2025.6.29 8:00, 22℃, 46%, 是否符合要求: 是, 测试人未签字, 现场已沟通。另查 2025.2.10; 2025.3.20; 2025.5.3, 问题相同。

15、返工: 询问审核周期内, 暂未发生返工情况, 出现的包装不良品直接报废处理, 如有发生, 返工品的存放、处置和使用应保持产品的质量、安全和可追溯, 并符合相关法律法规要求。应清晰识别和标识返工品以确保可追溯。应保留返工品的可追溯记录。应记录返工品的分类和原因(如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期等)。

16、运输储存: 物流运输为外包, 通过货拉拉平台下单, 产品通过内外包装后运输, 常温专车运输, 搬运工均经过培训上岗; 贮存: 阴凉干燥处, 每天由仓管员对温湿度进行监控并记录, 每日早上记录 1 次, 《温湿度测试记录单》冷库, 2025.6.29 8:00, 1.7℃, 40%, 是否符合要求: 是。另查 2025.2.22; 2025.3.25; 2025.5.13, 控制方式相同, 测试人未签字, 现场已沟通。

成品存储: 现场的大枣干制品产品储存于成品冷藏库内, 保持清洁, 一阶段问题: 冷藏库成品及内包装间的成品未离地隔墙, 风机下方存放成品, 二阶段验证已整改。

产品的运输: 装运前对运输车辆进行卫生检查; 抽查运输车辆检查记录: 2025 年 6 月 27 日 闽 CD8555 运输产品: 红枣, 检查项目包括司机证件、是否与其他物品混放等, 检查结果: 符合要求。检查人: 肖华琿。另查 2025.5.19; 2025.6.2, 控制方式相同, 符合要求。

17、来访者:

提供门卫室出入厂区的登记台账:

包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、身份证号、车牌号、联系方式、事由等, 基本符合要求。

被允许进入食品生产/经营场所的来访者, 在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

18、培训:

提供了 2025 年度的人员培训计划, 通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任, 提高相应的知识水平。根据食品生产/经营不同岗位的实际需求, 制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核, 做好培训记录。当食品安全相关的法律法规标准更新时, 会及时开展培训。具体培训实施内容详见综合部审核记录。

查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证, 以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。验证时间: 2025年01月02日 HACCP小组

5. 产品和服务的放行:



1. 公司管理手册 3.6、产品放行程序对原材料进厂、生产过程以及产品出厂进行了规定，策划合理，符合要求。公司依据顾客要求进行检验，授权玉福珍为检验员，负责原材料及成品的检验，负责一般不合格品的处置。检验员具有多年同岗位工作经验，并经相关培训合格后上岗。

2. 查进料检验：经查该公司主要原材料包括：红枣、包装袋等；原材料入厂主要是查验供方提供的质量证明文件/送货单，检验产品的品名、外观、数量、规格、供应商等项，检验合格后通知仓管人员进行入库。提供原材料检验记录，抽查如下：

2025.6.6 采购物资检验单，验收卷膜 296kg。供方为合格供方：晋江市安海立信塑胶包装有限公司，提供有一年内第三方检测报告。产品合格证明文件验证情况：有票据、出厂检验报告，检验感官、标签、数量符合要求。检验人员：玉福珍，入库批准：玉福珍。另查 2025.3.24；2025.1.18 控制方式相同，符合要求。

2025.5.18 采购物资检验单，验收虎皮枣 255 件。供方为合格供方：供方沧州明兴枣业贸易有限公司，提供有一年内第三方检测报告。产品合格证明文件验证情况：有票据、出厂检验报告，检验感官、标签、数量符合要求。检验人员：玉福珍，入库批准：玉福珍。另查 2025.3.9；2025.2.19 控制方式相同，符合要求。

2025.6.2 采购物资检验单，验收虎皮枣中盒 10160 个。供方为合格供方：晋江市洁克纸制品科技有限公司，提供有一年内第三方检测报告。产品合格证明文件验证情况：有票据、出厂检验报告，检验感官、标签、数量符合要求。检验人员：玉福珍，入库批准：玉福珍。另查 2025.3.9；2025.1.12 控制方式相同，符合要求。

供方相关资质、原料第三方检测报告详见综合部审核记录，符合原料验收要求。初审时建议原料验收时测试水分，降低成品超标风险。本次原料第三方检测报告中检测项目有含水率。

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
原料验收 CCP1	化学危害：农药、重金属残留 生物危害：细菌、致病菌等超标	合格供方、索取合格第三方检测报告	每年采购员索要一次第三方检测报告	无合格报告整批拒收	来料检验记录

CCP 实施基本有效。

3. 查过程检验：过程检验采用由生产工人自检，检验员巡检的方式对产品过程进行检验。关键工序均为：+215。提供过程检验记录：

《过程巡检记录》，2025.6.29，产品名称：虎皮枣，规格：200g，生产日期：2025 年 6 月 29 日，批次号：20250629，操作者：玉**，检验人员：吴**，工序：挑选，技术要求：去除小粒、破损、发黑，操作者、检验员判定：符合；工序：包装，技术要求：包装封口严密，无破损脏污，操作者、检验员判定：符合；另查 2025.5.7；2025.3.21 控制方式相同，符合要求。

4. 查成品检验：经查该公司从事水果干制品（大枣干制品）的分装。依据检验规范进行检验。

《出厂检验报告单》：编号：JYBG（QZGR）20250621，成品名称：臻粮典选无核枣 生产日期：250621，抽样基数：7000 盒 抽样数量：20 盒 检验日期：20250621，执行标准：Q/QZGR 0001S，产品类型：干果，检验项目有感官指标（色泽、滋味与气味、组织形态）、理化及微生物指标：净含量（标示值：200g，检验结果：201.96g）、总酸（标准要求 ≤ 2.5 ，检验结果：0.18，未明确单位，已沟通）、水分（标准要求 $\leq 28\%$ ，检验结果：19%）、沙门氏菌（未检出）、金黄色葡萄球菌（ < 10 ），综合判定：合格，检测者：玉福珍，审核：吴家钊。另查 2025.5.7；2025.3.21 控制方式相同，符合要求。未保留原始记录，已沟通。

5. 外部检验，近一年内未发生第三方检验情况和国家抽查情况，经查阅该公司客户满意度调查表，客户反馈产品质量均满意。

样品名称：红枣，报告编号：YHW20241107014，报告日期：2024.11.14，检测机构：泉州市壹合食品研究



院有限公司。

样品名称：去皮去核红枣，报告编号：FSA25052880N，报告日期：2025.6.3，检测机构：福建省福食安检测技术有限公司。

生产用水为城市用水自来水，查看泉州市城市管理局 2025 年 6 月 25 日水质信息公告，出厂水检测项目：浑浊度/(NTU)；色度/(度)；臭和味；肉眼可见物；氯/(mg/L)；菌落总数/(CFU/mL)；总大肠菌群(CFU/100mL)；耐热大肠菌群(CFU/100mL)；高锰酸盐指数(以 O₂计)/(mg/L)；锰(mg/l)，判定均合格。

经查对产品的监视和测量控制基本有效。公司对原材料进厂、生产过程以及产品出厂进行了规定，策划合理，符合要求。

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

-经调阅相关记录确认，企业已经在 2025 年 06 月 05 日策划和实施了完整的内审。内审员经过了标准培训，对内审方案进行了有效策划，规定了审核准则、范围、频次和方法，并得到了有效实施。内审记录清晰完整，并表明内审员具备必要的能力和能够保持独立性，提出了 1 项不符合，形成内部审核不合格报告，判定准确，对不符合项责任部门进行了分析原因、采取纠正、纠正措施并验证了有效性。内审报告表述清楚，对管理体系的符合性和运行有效性进行了评价，并得出结论意见，符合标准要求。

-企业最高管理者在 2025 年 06 月 20 日进行了管理评审，管理评审由总经理主持，管理评审目的明确，输入充分，管理评审记录表明评审真实有效，管理评审输出提出 1 项改进建议，预计完成时间：2025 年 08 月前。管理评审真实有效

2.4 持续改进 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

-依据不合格品和潜在不安全品控制程序规定对不合格输出进行控制。授权玉福珍为一般不合格品处置负责人。

-询问并查看：在进货检验中出现的不合格进行退货处理，不合格不准入库，现有供货商供货稳定，自体系运行以来，未出现原材料不合格情况。

-在生产加工过程中出现的不合格品进行销毁处理。经查该公司现场设置有不合格品存放的区域。

内包装记录，2025.6.29，产品名称：，200g 虎皮，批次：250629，数量：300 个，不合格数量：1 个，封口挤压，不合格处置：报废，操作人员：郑**；，另查 2024.10.21；2024.12.3；2025.3.21；2025.4.12 控制方式相同，符合要求。

-经查该公司经检验不合格和疑似不合格的产品均不允许放行和交付。公司自体系运行以来未出现产品交付后顾客反馈的产品不合格情况。公司自体系运行以来未发生重大不合格品。对不合格品的管理基本符合要求。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见管理层审核记录。

-公司管理手册 5.1、纠正和预防措施控制程序、纠正控制程序的规定，消除食品安全、HACCP 管理体系运行过程中发现的不合格和潜在不合格的原因，防止其再发生，确保食品安全、HACCP 管理体系持续的有效性和符合性。

-经沟通了解，该公司自体系运行以来未出现产品交付后顾客反馈的产品不合格情况。对生产过程中发现的不符合，已经按照标准要求及文件规定，进行了处置。管理评审中有纠正措施和预防措施状况的输入。内审中的不符合项，采取了纠正措施，并对纠正措施的实施情况进行了跟踪验证。管理评审提出的纠正预防措施整改进行中。企业内识别和确定是否存在类似的潜在风险。对发现的问题和现象及时警觉，及时采取了预防措施，消除了潜在不符合的原因，防止了不符合的发生。从而提升了管理体系绩效。确保建设和支持管理体系文件，促进了工作人员在实施持续改进管理体系的措施方面的参与，就有关持续改进的结果得



到有效沟通，保证了管理体系的充分性、适宜性、有效性。公司的不合格和纠正措施大多通过平时工作监督检查来实现。

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，制定有措施单。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也检查自己的工作，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，年度无食品安全事故发生，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。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:

变更前：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号

变更后：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号2楼

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

纠正措施已按照计划实施，所采取的纠正和纠正措施有效，有效防止类似的不符合情况的再发生。

五、认证证书及标志的使用

无不正当使用情况

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，泉州耕润食品有限公司的

☐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:蔡惠娜



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。