



项目编号：11079-2025-F

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：内蒙古臻芯商贸有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）： 钱涛

审核组员（签字）： 黄童彤

报告日期： 2025年09月05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](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！



## 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，不向第三方泄露。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：钱涛

组员：黄童彤



受审核方名称：内蒙古臻芯商贸有限公司

## 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	钱涛	组长	审核员	2025-N1FSMS-1465209	FI-2
B	黄童彤	组员	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	丁国强	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（**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：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 29-2016 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：ISO22000：2018食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国农产品质量安全法（2022修订）、食品经营许可管理办法、食品标识管理规定、食品召回管理办法、食品相关产品质量安全监督管理暂行办法、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品良好流通规范、食品经营许可审查通则、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通



则等。

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：GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 31650.1-2022 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T 34767-2017 水产品销售与配送良好操作规范、GB/T 21721-2008 农副产品销售现场危害管理规范、SB/T 10873-2012 生鲜农产品配送中心管理技术规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。无

## 1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年09月05日上午至2025年09月05日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年01月06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:位于内蒙古自治区包头市青山区乌素图街道乌素图自由市场商业门市67-1号的内蒙古臻芯商贸有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(生面条)、农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售。

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：内蒙古自治区包头市青山区乌素图街道乌素图自由市场商业门市 67-1 号

办公地址：内蒙古自治区包头市青山区乌素图街道乌素图自由市场商业门市 67-1 号

经营地址：内蒙古自治区包头市青山区乌素图街道乌素图自由市场商业门市 67-1 号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年09月01日 08:30至2025年09月01日 12:30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：

供方管理情况、管理评审、内审的有效性

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 (2) 项, 涉及部门/条款:

市场部: F8.2.4j, 综合部: 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10月05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10月01日前。

2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、前提方案/良好卫生规范

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、食品安全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, 监管部门来公司进行监督检查, 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。公司在销售资源方面配置基本充分合理, 如原料验收管控、配送过程监控等。

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO 22000:2018 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合销售过程, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO 22000:2018 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, 对食品防护计划、食品欺诈、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虫害入侵管理、产品标识管理等还需要加强。

但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:

原料采购、配送过程监控

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: 2023 年 10 月 08 日, 体系实施时间: 2025 年 01 月 06 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 5 人。

倒班/轮班情况 (若有, 需注明具体班次信息):

上班时间为:

配送: 8: 00-13: 00

门店: 8: 00-11: 30, 14: 30-19: 00

4) 范围内产品/服务及流程:

配送流程: 按客户订单采购→原料验收 (OPRP1) →配送→交付→客户验收

门店销售流程: 按市场需求采购→原料验收 (OPRP1) →产品上架→顾客购买→结算

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

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

组织根据体系运行要求及企业实际情况, 设置了领导层、食品安全小组、综合部、市场部, 机构设置合理, 职责权限明确, 接口基本清晰。根据工作需求配置人员, 明确职责和权限, 通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通, 以确保各层次和职能相互了解清楚, 便于相互协调和配合。

内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行, 对外主要由食品安全小组组长/总经理负责, 审核周期内内外部沟通未见异常。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据 ISO22000:2018 的要求策划了:

- 《管理手册》1 份; 覆盖了 QMS 50430 EMS OHSMS FSMS HACCP

- 程序文件; 19 份;

- 管理制度; 14 份;

- 记录表格; 47 份; 详见《记录清单》



### 3) 法律法规的识别及获取情况

提供了《法律法规清单》，收录了：ISO22000：2018 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国农产品质量安全法（2022 修订）、食品经营许可证管理办法、食品标识管理规定、食品召回管理办法、食品相关产品质量安全监督管理暂行办法、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品良好流通规范、食品经营许可证审查通则、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则等。

收集了产品执行的食品安全标准：食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、食品安全国家标准 食品中污染物限量、食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、水产品销售与配送良好操作规范、农副产品销售现场危害管理规范、生鲜农产品配送中心管理技术规范、初级生鲜食品配送良好操作规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等。

基本符合要求。

### 4) 组织的资源配置情况

1、企业经营场所面积约 53.6 平方米，分为门店（含办公区域）、员工休息区域、清洁区等，配有打印机、电脑、无线网络等，基本满足预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（生面条）、农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售。

2、监视和测量设备：温度计 2 个、电子秤 1 个；

3、特种设备：不涉及；

4、生产销售设备：小型面包车 1 台、冰柜 5 个（其中 2 个闲置）、空调 1 台

5、企业目前体系覆盖有效人数：5 人，其中含管理人员 3 人；

基本满足销售需要。

### 5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

食品安全方针：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。

管理手册中明确了公司的食品安全目标：

(1) 顾客投诉处理率 100%

(2) 食品安全事故 0 次

(3) 市场抽查不合格次数 0 次



企业对总目标进行了分解。各部门目标完成情况每月统计考核一次，查 2025 年第一季度至 2025 年第二季度的目标完成情况，各部门目标均完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

#### 6) 前提方案/良好的卫生规范

公司坐落于内蒙古自治区包头市青山区乌素图街道乌素图自由市场商业门市 67-1 号，场地周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

现场观察：企业周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，废弃物集中管理。企业建筑面积约 53.6 平方米，分为门店（含办公区域）、员工休息区域、清洁间。其中门店约 36 平方米、休息区域约 10 平方米、清洁间约 8 平方米。有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外，基本满足预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（生面条）、农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售需要。

##### ——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（生面条）、农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售对空气无特殊要求，少量用水主要是清洁场地用，预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（生面条）、农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售不涉及水。

##### ——包装材料

企业门店销售产品均为预包装食品，不涉及包装材料。

配送的产品，由供方直接分装好后，企业去供方取货后，直接配送到客户处，故不涉及包装材料。

##### ——虫害防治

虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、粘鼠板等虫鼠害控制设施。门店无人值守时，店门和卷帘门都是关闭的。

企业每半个月对经营场所的虫鼠害进行检查，提供《虫鼠害检查记录表》，抽 2025 年 3 月 10 日检查记录，检查内容：有粘鼠板检查、垃圾杂物清扫、虫鼠活动迹象检查、异常描述与处理措施等，检查结果：√，检查人：丁国强；抽 2025 年 8 月 25 日检查记录，检查内容：有粘鼠板检查、垃圾杂物清扫、虫鼠活动迹象检查、异常描述与处理措施等，检查结果：√，检查人：丁国强。

##### ——废弃物管理

组织所涉及的废弃物主要为包装纸箱，包装纸箱都码放整齐，暂存在固定区域，集中由有资质的回收公司回收；一般生活垃圾由市场统一管理；清洁设备及地面的废水及生活污水，直接排放城市污水管网。

##### ——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

企业会对员工健康进行检查，提供《食品从业人员晨检记录表》，

抽 2025 年 6 月 15 日记录，姓名：庞海燕、丁国强，晨检内容：是否有发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、



腹痛腹泻等症状，检查结果：√，处理结果：在岗。

抽 2025 年 7 月 25 日记录，姓名：庞海燕、丁国强，晨检内容：是否有发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等症状，检查结果：√，处理结果：在岗。

抽 2025 年 8 月 30 日记录，姓名：庞海燕、丁国强，晨检内容：是否有发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等症状，检查结果：√，处理结果：在岗。

查看《食品从业人员晨检记录表》，仅每 5 天检查一次，应每天检查员工健康状况，确保工作人员是在健康状态下工作的。提出轻微不符合。

#### ——清洁消毒、产品污染风险和隔离

企业对门店每日进行清洁、消毒，提供《现场清洁消毒记录表》

抽查 2025.02.01 的记录，清洁消毒部位：冰柜、地面墙面、天花板、门窗、垃圾桶，记录人：丁国强，检查人：庞海燕；

抽查 2025.05.27 的记录，清洁消毒部位：冰柜、地面墙面、天花板、门窗、垃圾桶，记录人：丁国强，检查人：庞海燕；

抽查 2025.08.30 的记录，清洁消毒部位：冰柜、地面墙面、天花板、门窗、垃圾桶，记录人：丁国强，检查人：庞海燕。

企业负责人介绍，运输车辆每日运输完成后，会进行清洁、消毒。

提供《运输车辆清洗消毒记录表》

抽查 2025.02.03 的记录，车牌号：蒙 B080UA，清洗消毒内容：车外清洗、车内清洗、车内消毒、消毒液：稀释的 84 消毒液，记录人：丁国强，审核人：庞海燕；

抽查 2025.05.23 的记录，车牌号：蒙 B080UA，清洗消毒内容：车外清洗、车内清洗、车内消毒、消毒液：稀释的 84 消毒液，记录人：丁国强，审核人：庞海燕；

抽查 2025.08.28 的记录，车牌号：蒙 B080UA，清洗消毒内容：车外清洗、车内清洗、车内消毒、消毒液：稀释的 84 消毒液，记录人：丁国强，审核人：庞海燕；

抽查 2025.09.03 的记录，蒙 B080UA，清洗消毒内容：车外清洗、车内清洗、车内消毒、消毒液：稀释的 84 消毒液，记录人：丁国强，审核人：庞海燕。

#### ——返工管理

预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(生面条)、农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)的销售按照客户订单进行配送，门店所销售产品，上架陈列销售，均不涉及返工过程。

#### ——化学品管理情况

化学品主要是洗手液现场固定放置洗手设施处。



84 消毒液消放置在洗手池处，场地清洁机车辆清洗后，用稀释后的 84 消毒液消毒车辆。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1 条款审核记录。

——外来人员管理：

外来人员进入企业要遵守企业的管理规定，服从企业的管理要求，保持卫生清洁，防止交叉污染。

——运输和储存、库存管理

公司有 1 辆运输车辆，为常温货车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程单程基本在 0.5-2 小时左右，按客户要求时间完成配送。

企业每天监控冰柜温度，提供《冰柜温度记录表》

抽查 2025.03.13 的记录，冰柜 1：-18℃、冰柜 2：-18℃、冰柜 3：-18℃、冰柜 4：-18℃，记录人：

庞海燕；

抽查 2025.07.26 的记录，冰柜 1：-18℃、冰柜 2：-18℃、冰柜 3：-18℃、冰柜 4：-17.5℃，记录人：

庞海燕；

抽查 2025.08.31 的记录，冰柜 1：-18℃、冰柜 2：-17℃、冰柜 3：-17℃、冰柜 4：-17℃，记录人：

庞海燕；

现场查看冰柜温度显示为：-17℃，室温为：27℃。

企业门店配置有空调，温度计，企业负责人介绍，气温较高时，会开启空调，保持室温在 30℃以下。

满足预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(生面条)、农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)的销售贮藏温度要求。

目前公司的客户需求基本是配送预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(生面条)、农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)，企业按照客户需求采购货物，由司机到供方取货后直接送往客户处。门店的销售商品陈列在货架或冰柜中，门店现场温度、虫鼠害、清洁卫生状况均受控。

企业的卫生管理基本符合要求。

#### 7) 危害控制计划策划情况

企业对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《食品安全管理制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(生面条)、农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)的销售过程，所做的各项前期策划安排基本合理。

查食品安全小组组成情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组组长为：丁国强，并明确了小组组长职责；同时在《危



害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了总经理、综合部、市场部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员庞海燕，基本了解，具体人员能力及培训见经营部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

现场抽查产品描述情况：

现场抽查 1: 畜肉类：

品名 猪肉、牛肉、羊肉等

接收准则或规范 GB/T 9959.2-2008, GB/T 9961-2008, GB/T 17238-2022、GB 2707-2016

化学、生物、物理特性：1、微生物特性：无疫病、寄生虫、致病菌污染。2、理化特性：重金属、农残、药残、瘦肉精、激素符合相关要求。3、感官特性：色泽、气味、外观正常，不得有腐变气味。

各肉类感官：1、猪肉类：肌肉有光泽、红色或稍暗、脂肪为白色；肉质紧密有韧性；有猪肉固有的气味，无异味，无明显的积血或血块。2、牛肉、羊肉类：肌肉有光泽、红色或稍暗、脂肪为白色或微黄色；肉质紧密有韧性；有牛肉、羊肉固有的气味，无异味，无明显的积血或血块。

配料组成/成份：猪、牛、羊

来源：动物

原产地：包头

生产方式：屠宰后初加工保鲜

包装：塑料袋内装，外用塑料胶框固转或冰盒周转。

交付方式：专用冷藏车或冰盒运输，不得与有毒有害物资同车混运。

储存条件及保质期：冰盒保存 4 小时，鲜品在 0-8℃ 24 小时

使用前预处理：直接清洗后分割、烹制加工或直接清洗后烹制加工。

标签和/或关于处理、准备及预期用途：无标签。0-8℃ 储存，直接清洗后分割、蒸、煮、炸、炒等烹调加工或直接清洗后烹调加工。

分配和交付：按客户订单量采购，包装、配送、直接交付到客户，客户签收后放于冰箱或冷库。

现场抽查 2: 米、面、淀粉类

接收准则或规范：大米（GB/T 1354-2018、GB 2715-2016）、面粉（GB/T 1355-2021、GB 2715-2016）、淀粉（GB/T 8885-2017、GB 2715-2016）

化学、生物、物理特性：

大米：1、微生物特性：无霉变、无致病菌污染；2、理化特性：水分、重金属、农残、药残等符合相关要求；3、感官特性：色泽、气味正常，不得有霉变、生虫、异常气味具有该类原料天然的色泽，和自然的香气，无掉色、无虫蛀或霉变的现象，无过碎或混有麸皮现象，无异物；

面粉：1、微生物特性：无霉变、无致病菌污染 2、理化特性：水分、重金属、农残、药残等符合



相关要求 3、感官特性：色泽、 气味正常，不得有霉 变、异常气味 具有该类原料天 然的色泽，颗粒均 匀， 颜色均一，无霉味或 其他异味，无虫蛀；

淀粉：1、微生物特性：无 霉变、无致病菌污染 2、理化特性：水分、 重金属、农残、药残 等符合 相关要求 3、感官特性：色泽、 气味正常，不得有霉 变、异常气味 具有淀粉类原料 的色泽，色白， 无结 块、颗粒均匀，无异 味、无杂质。

包装：大米（塑料编织袋包装）面粉（布袋或食用塑料编 织袋包装）、淀粉（布袋或食用塑料袋 包 装）

使用前预处理：清洗后烹制加工、直接使用，加工熟制后食用

配料组成/成份：见包装配料表

来源：植物

原产地：见具体包装

交付方式：专用货车运输，不得与有毒有害物资同车混运。

储存条件及保质期：常温、产品保质期（6-12 个月，具体见产品包装） 公司内存放不超过 2 个月

标签和/或关于处理、准备及预期用途：产品上均有标签，标明成分、加工工艺、生产日期、储存条件、 保质期、是否转基本等信息。炒、煮、炸、凉拌等。

分配和交付 批量采购备库存，按客户订单量发货，整包装配送，直接交付客户。

现场抽查 3：蔬菜 水果

接收准则或规范 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 2762-2022 食品 安全国家标准 食品中污染物限量（含第 1 号修改单）、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素 限量、GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。

化学、生物、物理特性

水果：1、微生物特性：无腐烂、寄生虫、致病菌污染；2、理化特性：重金属、农残、药残符合相关要 求；3、感官特性：色泽、气味正常，不得有腐烂、霉点、病斑、变软、缩水等异常情况。感官：表面带有泥 土或少量灰尘，新鲜、多汁、带有原料自身气味，外表和内部的颜色正常，不应有明显褪色或脱色的现象， 应具有正常的果实形状，不应出现畸形果或异形果，成熟度适中。无明显异味，农药残留量不应超过国家的 相关规定

蔬菜：1、微生物特性：无腐烂、寄生虫、致病菌污染；2、理化特性：重金属、农残、药残符合相关要 求；3、感官特性：色泽、气味正常，不得有腐烂、霉点、烂叶、较多虫眼、寄生虫等异常情况。感官：表面 带有泥土或少量灰尘，新鲜、带有原料自身气味，颜色正常，无明显异味，农药 4 残留量不应超过国家的 相关规定。

来源：植物

配料组成/成份：蔬菜 水果

原产地：包头

生产方式：农产品种植、采摘后的直接供应

包装：使用塑料胶框装



交付方式：专用货车运输，不得与有毒有害物资同车混运

储存条件及保质期：常温 24 小时 5-8℃ 72 小时

使用前预处理：挑选、去杂、去皮、去瓢、茎、蒂、清洗

标签和/或关于处理、准备及预期用途：无标签；直接清洗后分切、蒸/煮/炸/炒等烹调加工

分配和交付：按客户订单量包装、配送、直接交付到客户，存放于客户仓库

现场抽查 4：冻品（鸡翅 鸡腿 带鱼等）

接收准则或规范：GB 2733-2015、GB 2707-2016、GB 2762-2022

化学、生物、物理特性：1、微生物特性：无疫病、寄生虫、致病菌污染。2、理化特性：重金属、农残、药残、瘦肉精、激素符合相关要求。3、感官特性：色泽、气味、外观正常，不得有腐变气味。

配料组成/成份：具体见包装配料表

来源：动物

原产地：具体见包装

生产方式：屠宰后冷冻

包装：塑料袋内装

交付方式：专用冷藏车输，不得与有毒有害物资同车混运。

储存条件及保质期：-18℃ 贮存

使用前预处理：解冻烹制加工

标签和/或关于处理、准备及预期用途：产品上均有标签，标明成分、加工工艺、生产日期、储存条件、保质期、是否转基因等信息。煎、炒、煮、炸、凉拌等。

分配和交付：批量采购备库存，按客户订单量发货，整包装配送，直接交付客户。

另抽查食用油、调味料、水产类、禽肉类的特性描述，控制方式同上。

公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付。产品由供方分拣好后，企业去供方取货直接送往客户处，或在门店陈列销售。整个过程产品的安全特性未发生重大变化，终产品特性基本同原材料。

预期用途主要为：为星级酒店餐厅、企事业单位食堂提供预包装食品(含冷藏冷冻食品)；散装食品(生面条)；农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）。

主要的食用方式：顾客、下游签约或合作的食堂烹饪后食用，基本合理。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证范围为热食类食品制售，流程主要如下：

工艺流程图如下：

配送流程：按客户订单采购→原料验收 (OPRP1) → 配送→ 交付→ 客户验收

门店销售流程：按市场需求采购→原料验收 (OPRP1) → 产品上架→ 顾客购买→ 结算

结合工序控制情况，通过食品安全小组对现场工艺各环节与工艺流程进行认真细致的对照，发现工艺流程图详实明确，与操作一致。基本符合要求。

提供了平面图，本审核周期内未发生变化。

现场观察流程图与公司预包装食品(含冷藏冷冻食品)；散装食品(生面条)；农产品（果蔬类、



畜禽肉类、水产品类)的销售过程基本相符;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确认,确认时间:2025-01-10,体现 HACCP 计划确认记录中,基本符合要求。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、评估,并明确了控制措施,形成了《危害分析工作单》。

查有《危害分析工作单》,流程:

配送流程:按客户订单采购→原料验收(OPRP1)→配送→交付→客户验收

门店销售流程:按市场需求采购→原料验收(OPRP1)→产品上架→顾客购买→结算

危害分析的步骤与流程图基本一致。

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP 计划确认记录表》确认时间:2025年04月10日,确认人员:食品安全小组,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,不需要修改《HACCP 计划》和危害分析结果。

对于采购产品的安全性确认主要通过索证索票进行,具体见市场部(采购及销售)审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对预包装食品(含冷藏冷冻食品);散装食品(生面条);农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)的销售过程的危害分析及评价,确定了1个OPRP,无CCP,具体情况如下:

OPRP	食品安全危害	行动准则	监视程序					记录	验证
			对象	方法	频率	人员	纠偏措施		
原料验收 OPRP1	预包装食品类:化学性:重金属,生物性:致病菌  农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类),散装食品(生面条):生物危害:致病菌生长、致病菌污染,化学危害:农药残留、兽药残留、食品添加剂、	每年向供应商至少索取一次原料的第三方食品安全检验报告,水果蔬菜每批次采购均索要农残报告,肉类索要检验检疫证,确认供应商提供的产品符合	检验报告	查看有无相应的有效检验	预包装食品:每年水果蔬菜肉类:每批次	原料验收人员	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品。	1、验证供方的检验报告; 2、来料验收台帐。	1、验证检测报告 2、对原料抽样送检。 委托有资质的单位进行检验。



	重金属超标。	产品质量标准		报 告					
--	--------	--------	--	--------	--	--	--	--	--

基本满足标准要求

#### 8) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2025-08-04 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合 1 项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2025 年 08 月 14 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

#### 9) 主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长丁国强，基本掌握 ISO22000: 2018 标准的内容，基本符合要求。

### 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）

#### 一、前提方案/良好卫生规范

公司编制并执行《前提方案》

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》GB 31621-2014、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》ISO22000: 2018 编制了《前提方案》，其规定了建筑物和相关设施的设计、空气、水、能源的供给、采购材料的管理、交叉污染的纠正措施、清洁和消毒、虫害控制、人员健康和卫生、产品污染风险和隔离、废弃物管理、场所巡检、返工及不合格品处置、外来人员、培训、产品信息/消费者意识等方面的控制，由综合部、市场部和食品安全小组对其实施情况进行监控。

##### a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

该企业经营地址位于内蒙古自治区包头市青山区乌素图街道乌素图自由市场商业门市 67-1 号，附近为商铺，环境安静整洁，周围无污染源，审核周期内未发生变化。

##### b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：

组织的规模情况/资源配置情况：企业建筑面积约 53.6 平方米，其中门店（含办公区域）面积约 36 平方米、员工休息区约 18 平方米。有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外。用于预包装食品（含冷藏冷冻食品）；散装食品（生面条）；农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售。配置有电脑、打印机、网络、冰柜、空调、运输车辆等设施，基本满足预包装食品（含冷藏冷冻食品）；散装食品（生面条）；农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售需要。



c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

公司无生产用水，生活用水采用自来水符合产品质量安全要求。

d) 包括虫鼠害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

企业设置有灭蚊灯、粘鼠板等。企业未配置挡鼠板，但门店有卷帘门，卷帘门完全放下后，无缝隙，可有效防止老鼠进入。企业负责人介绍，下班后卷帘门会及时放下。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

设备主要有是电脑、打印机、运输车辆、冰柜、空调等。

经与公司负责人交流，审核范围内不涉及特种设备。

公司定期对设备进行维护保养。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

见“7.1.6条款”审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

验收要求：文件查验：供应商提供的产品合格证明、第三方检验报告等；质量检查：感官、数量、规格等项目；不符合验收要求的：采取拒收、立即退给供应商。

h) 防止交叉污染的措施

配送的食材：企业采购的物品均由供方提前分拣、包装好后，分类存放在包装箱中，企业员工在供方处直接装车，进行配送，有效防止了交叉污染。

门店零售商品：门店主要零售预包装食品（冷冻品、干调类），冷冻品存放在冰柜中、干调类食品陈列在货架上，整齐排放，均有独立包装，有效防止了交叉污染。

i) 清洁和消毒：

企业负责人介绍，运输车辆每日运输完成后，会进行清洁、消毒。提供《运输车辆清洗消毒记录表》，详见市场部 F8.2 审核条款。

企业定期对经营场所、冰柜等进行卫生清洁消毒，对货物摆放、照明设施等项目进行检查，提供《现场清洁消毒记录表》，详见市场部 F8.2 审核条款。

j) 人员卫生：企业员工办理了健康证，详见综合部审核记录。

企业每日对员工健康进行检查，提供《食品从业人员晨检记录表》，详见市场部 F8.2 审核条款。

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要是：星级酒店餐厅、企事业单位食堂等；

l) 其他有关方面：无

消防方面：办公区域配置有灭火器等。



产品撤回和召回的策划及实施见 F8.9 审核记录。

前提方案验证，日期 2025-04-10，验证人：食品安全小组。

## 二、危害控制计划实施、验证

公司主要提供预包装食品(含冷藏冷冻食品)；散装食品(生面条)；农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售，策划编制了《采购控制程序》、《产品标识、追溯控制程序》、《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《确认和验证程序》等文件，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，审核周期内文件发生更新，见市场部审核记录。

涉及预包装食品(含冷藏冷冻食品)；散装食品(生面条)；农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的验收，产品检验报告详见市场部记录。

经过识别评价确认 OPRP1：原料验收，无 CCP

OPRP：原料验收

行动准则：每年向供应商至少索取一次原料的第三方食品安全检验报告，水果蔬菜每批次采购均索要农残报告，肉类每批索要检验检疫证，确认供应商提供的产品符合产品质量标准。

企业负责人介绍，原料验收时会让供方提供动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证、第三方检测报告。

抽查第三方检测报告：

抽查猪-胴体 白条 动物检疫合格证明（产品A） 编号：1310657823，生产单位：香河新宇肉类有限公司，签发日期：2025.09.03，肉制品品质检验合格证 编号：103656665，生产日期：2025-09-03。

抽查牛-胴体 动物检疫证明（产品B） 编号：1513269269，货主：范杰，签发日期：2025.09.04。

抽查羊-胴体 动物检疫证明（产品B） 编号：1514004092，货主：刘俊丽，签发日期：2025.09.05。

抽查鸡-胴体 动物检验检疫合格证明（产品A）， 编号：37433211662，货主：文安安景佳肴有限公司；签发日期：2025年1月4日。

抽查香菇素菜包检测报告 报告编号：WSP20251410，检测项目：组织形态、色泽、滋味、气味、杂质、水分、铅、磷酸盐、过氧化值、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铝的残留量、净含量等，检测结果：合格，签发日期：2025年07月01日，检测机构：上海必诺检测技术服务有限公司。

抽查脆骨啵啵肠检测报告 报告编号：A2250328261011032C，检测项目：色泽、滋味、气味、过氧化值、净含量、镉、铬、铅、总砷、诱惑红及其铝色淀、胭脂红、山梨酸及其钾盐、磷酸盐、苯甲酸及其钠盐、脱氧乙酸及其钠盐、苯并吡、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特菌等 25 项，检测结果：合格，签发日期：2025年05月26日，检测机构：青岛市华测检测技术有限公司。

抽查冻猪猪蹄 中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明 编号：



020220251000136630001, 入境口岸: 天津、入境日期: 2025年7月18日; 中华人民共和国海关进口货物报关单, 商品名称: 冻猪前蹄, 申报日期: 2025-07-15, 入境口岸: 天津。

抽查木糖醇风味酸奶检测报告 报告编号: SHN25233, 检测项目: 感官、净含量、脂肪、蛋白质、酸度、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、黄曲霉素 B1、乳酸菌数、铅、镉、总砷、三聚氰胺、蔗糖、总固体、标签等 39 项, 检测结果: 合格, 报告日期: 2025 年 07 月 21 日, 检测机构: 泰安市质量技术监督检验检测研究院。

抽查山西陈醋检测报告 报告编号: A2250290536101004, 检测项目: 色泽、滋味、气味、状态、净含量、标签、总酸、铅、总砷、山梨酸及其钾盐、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐、黄曲霉素 B1、菌落总数、大肠菌群等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025 年 01 月 08 日, 检测机构: 河南华测检测技术有限公司。

抽查海天金子装蚝油检测报告 报告编号: 2A2240004050193017C, 检测项目: 能量、蛋白质、脂肪、总碳水化合物、钠、水分、灰分等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025 年 05 月 09 日, 检测机构: 广州市华测认证检测技术有限公司。

抽查特精小麦粉检测报告 报告编号: A2250018762101016C, 检测项目: 色泽、气味、外观形态、加工精度、磁性金属物、含砂量、湿面筋含量、脂肪酸值、铬、镉、总汞、黄曲霉素 B1、玉米赤霉烯酮、百草枯、滴滴涕、六六六、苯并吡、过氧化苯甲酰等 24 项, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025 年 02 月 11 日, 检测机构: 天津华测检测认证有限公司。

抽查五常大米检测报告 报告编号: HTRWP202501767, 检测项目: 感官指标、加工精度、黄粒米、不完善粒、杂质总量、碎米总量、水分、铅、镉、总汞、黄曲霉素 B1、滴滴涕、六六六等 16 项, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025 年 03 月 20 日, 检测机构: 黑龙江省天润检验检测研究院有限公司。

抽查大豆油(非转基因)检测报告 报告编号: SP2026101815, 检测项目: 气味、滋味、水分及挥发物含量、酸价、色泽、透明度、冷冻试验等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025 年 02 月 19 日, 检测机构: 长春市产品质量监督检验院。

抽查生面条检测报告 报告编号: SP202501246, 标称生产单位: 昆都仑区毅林面食店, 委托单位: 昆都仑区毅林面食店, 检测项目: 苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025 年 03 月 20 日。

提供蔬菜农残检测报告 被检测单位: 内蒙古臻芯商贸有限公司, 检测品种: 西瓜、苹果、葡萄、梨、香蕉、蓝莓、哈密瓜、芒果、橙子、菠萝、山楂、李子、猕猴桃、桃、火龙果等, 检测项目: 农药残留, 检测结果: 合格, 检测时间: 2025.08.15, 检测机构: 包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

提供水果农残检测报告 被检测单位: 内蒙古臻芯商贸有限公司, 检测品种: 西芹、虫草花、铁棍山药、秋葵、红尖椒、美人椒、小米椒、杏鲍菇、芝麻菜、芫荽、莲藕片、塔菜、娃娃菜、紫叶生菜、穿心莲等, 检测项目: 农药残留, 检测结果: 合格, 检测时间: 2025.08.10, 检测机构: 包头市友谊蔬菜批发



市场有限责任公司。

抽查小龙虾第三方检测报告 报告编号：LJ2505160003-030,检测项目：孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、环丙沙星之和、磺胺类,检测结果：阴性,签发日期：2025年05月16日,检测机构：北京六角体检测技术有限公司。

抽查花蛤第三方检测报告 报告编号：QD-W25031051,检测项目：挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、孔雀石绿、氯霉素、隐色孔雀石绿等,检测结果：符合,签发日期：2025年03月14日,检测机构：中谱安信（青岛）检测科技有限公司。

OPRP的行动准则验证符合要求。

提供：销售订单

抽1,客户：包头市茂业东正房地产开发有限公司万豪酒店分公司,供货日期：2025/05/15,货品名称/数量：红公鸡/40kg;

抽2,客户：包头市茂业东正房地产开发有限公司万豪酒店分公司,供货日期：2025/07/05,货品名称/数量：猪里脊/3kg;

抽3,客户：包头市茂业东正房地产开发有限公司万豪酒店分公司,供货日期：2025/08/03,货品名称/数量：带骨鸭掌/2kg。

抽4,客户：包头市茂业东正房地产开发有限公司万豪酒店分公司,供货日期：2025/08/01,货品名称/数量：猪里脊肉/2kg。

抽5,客户：包头市茂业东正房地产开发有限公司万豪酒店分公司,供货日期：2025/08/13,货品名称/数量：鸭脖/0.25kg、冻琵琶鸭腿/0.25kg、猪里脊肉/2.5kg、带骨鸭掌/0.25kg。

抽6,客户：包棉1958饭店,供货日期：2025/02/05,货品名称/数量：鸡腿/25斤、生面条/20斤,收货人：王\*\*。

抽7,客户：包棉1958饭店,供货日期：2025/02/13,货品名称/数量：火山石烤肠（原味）/20袋、火山石烤肠（黑胡椒）/20袋、奶豆腐/3.1kg、原味烧烤料/0.5kg,收货人：王\*\*。

抽8,客户：包棉1958饭店,供货日期：2025/06/23,货品名称/数量：博远小酥肉/2袋、莱克小龙虾/3盒、千丝万缕虾/2盒、大葱/6kg、广东菜心/5kg、沙葱/2kg、蒜仁/2kg、小葱/2kg、莴笋/2.5kg,收货人：史\*\*

抽9,客户：包棉1958饭店,供货日期：2025/06/25,货品名称/数量：玉米串/1袋、五花肉/3盒、牛宫后/3盒、鸡爪/3盒、盐/3袋、原味酱/2袋、香辣酱/2袋,收货人：史\*\*

抽10,客户：包棉1958饭店,供货日期：2025/07/14,货品名称/数量：白虾/2kg、鸭血/3盒,收货人：张\*\*。



抽 11，客户：包棉 1958 饭店，供货日期：2025/08/28，货品名称/数量：西瓜/50kg、芒果/5kg、火龙果/10kg，收货人：王\*\*。

企业负责人介绍，订单由客户事先以邮件或微信发给企业，企业按照订单要求备货、送货。客户收到货物时，会对食材的重量、检测报告、外观等进行验收，并在送货单上签字确认。结算时，按照客户验收的重量结算。

企业负责人介绍，企业送货时会将销售订单带过去，客户根据销售订单收货，由客户验收后签收，结算时，按照销售订单上标注的数量结算，不再填写送货单。

另抽 2025 年 4 月 24 日、2025 年 8 月 15 日等记录，均按客户要求实施了订货并配送，由顾客验收第三方检测报告、数量、外观等。

2025 年 09 月 05 日，在门店现场看见客户来门店采购食材：羊肉片：2 袋，科尔沁大众牛肉：1 包、草原红太阳原味锅底料：1 包，草原红太阳蘸料 2 袋。共计：569 元。顾客扫描二维码微信支付。

现场与企业员工沟通，客户与企业以邮件、微信、电话等方式沟通，业务人员为每个顾客建立自己的微信沟通群，用作订单确认及意见反馈使用。企业依据客户订单，通过微信群、电话等方式下订单。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

产品放行过程基本符合要求。

现场与企业员工沟通，客户与企业以邮件、微信、电话等方式沟通，业务人员为每个顾客建立自己的微信沟通群，用作订单确认及意见反馈使用。企业依据客户订单，通过微信群、电话等方式下订单。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

### 三、采购管理

公司在《管理手册》中对采购过程进行规定，策划和执行《采购控制程序》、《产品标识、追溯控制程序》等，市场部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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。

企业主要客户为星级酒店餐厅、饭店等提供预包装食品(含冷藏冷冻食品)；散装食品(生面条)；农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)，客户会提前一天，将需要的产品以邮件形式、微信形式或电话与企业沟通，企业根据需求组织货源，由司机到供方取货后直接送往客户处。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前产企业采购的产品主要为预包装食品(含冷藏冷冻食品)；散装食品(生面条)；农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)。



提供《合格供方清单》

供方名称	供应产品名称
青山区川渝黄钞面食门市	米面油
昆都仑区毅林面食店	生面条
包头市青山区乌素图梅氏调料店	调味料
青山早起蔬菜店	蔬菜、水果
包头市升淮商贸有限责任公司高新区分公司	冷冻品（畜禽肉类）
包头市汇诚商贸有限公司	预包装食品（冷藏品、速冻调理制品）、水产品
包头市青山区家和便民市场范杰猪肉店	鲜畜禽肉类
包头市青山区乌苏图街道	物业管理

包括预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(生面条)、农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)，覆盖了认证范围的产品类别。编制：丁国强，审批：陶影，日期：2025.1.6。

现场查看：提供了《供方调查评定表》，企业对以上供应商均进行了评价，评审项目包括供方名称、供应产品、提供的各种规格的产品指标符合是否国家标准，产品特性是否要求、运行过程是否符合我方食品安全管理的要求、是否现场通过严格的管理和卫生控制措施，如检查设备内部是否有残留或虫害污染，及时清理生产或者运输设备和工作区域，避免成品之间的交叉污染、是否严格按照规范要求对运输设备清洗消毒、产品配送过程高度是否重视配送过程中的安全和质量控制、人员是否定期进行健康检查、是否纳入合格供方等，评价结论：纳入合格供方，评价：丁国强、审批：陶影、日期：2025.1.6。

抽查供方资质：

- 1、青山区川渝黄钞面食门市 供应：米面油  
供方资质：《营业执照》：统一社会信用代码：92150204MACJM67J2A；《内蒙古自治区食品生产经营登记证》：登记编号：SZ150204202400146。
- 2、昆都仑区毅林面食店 供应：生面条  
供方资质：《营业执照》 统一社会信用代码：92150203MADEMCK62T，《内蒙古自治区食品生产加工小作坊登记证》，登记编号：DJ1502032251。
- 3、包头市青山区乌素图梅氏调料店 供应：调味料  
供方资质：《营业执照》 统一社会信用代码：92150204MA0P1MJG7A，《食品经营许可证》许可证编号：JY1502040660838
- 4、青山早起蔬菜店 供应：蔬菜、水果  
供方资质：《营业执照》 统一社会信用代码：92150204MABXADUK10，《食品经营许可证》许可证编号：JY11502044016932



5、包头市升淮商贸有限责任公司高新区分公司 供应：冷冻品（畜禽肉类）

供方资质：《营业执照》统一社会信用代码：91150291328931730B，《食品经营许可证》；许可证编号：JY1502032082076。

6、包头市汇诚商贸有限公司 供应：预包装食品（冷藏品、速冻调理制品）、水产品

供方资质：《营业执照》统一社会信用代码：91150291MAEGYABJ57；仅销售预包装食品经营者备案信息采集表，经营种类：含冷藏冷冻食品，备案编号：YB11502910831585，申请备案日期：2025年04月15日。

7、包头市青山区家和便民市场范杰猪肉店 供应：鲜畜禽肉类

供方资质：《营业执照》统一社会信用代码：92150204MA0QK5YBXP。

抽查产品第三方检测报告情况：

抽查猪-胴体 白条 动物检疫合格证明（产品A） 编号：1310657823，生产单位：香河新宇肉类有限公司，签发日期：2025.09.03，肉制品品质检验合格证 编号：103656665，生产日期：2025-09-03。

抽查牛-胴体 动物检疫证明（产品B） 编号：1513269269，货主：范杰，签发日期：2025.09.04。

抽查羊-胴体 动物检疫证明（产品B） 编号：1514004092，货主：刘俊丽，签发日期：2025.09.05。

抽查鸡-胴体 动物检验检疫合格证明（产品A）， 编号：37433211662，货主：文安安景佳肴有限公司；签发日期：2025年1月4日。

抽查香菇素菜包检测报告 报告编号：WSP20251410，检测项目：组织形态、色泽、滋味、气味、杂质、水分、铅、磷酸盐、过氧化值、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铝的残留量、净含量等，检测结果：合格，签发日期：2025年07月01日，检测机构：上海必诺检测技术服务有限公司。

抽查脆骨啵啵肠检测报告 报告编号：A2250328261011032C，检测项目：色泽、滋味、气味、过氧化值、净含量、镉、铬、铅、总砷、诱惑红及其铝色淀、胭脂红、山梨酸及其钾盐、磷酸盐、苯甲酸及其钠盐、脱氧乙酸及其钠盐、苯并吡、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特菌等25项，检测结果：合格，签发日期：2025年05月26日，检测机构：青岛市华测检测技术有限公司。

抽查冻猪前蹄 中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明 编号：020220251000136630001，入境口岸：天津、入境日期：2025年7月18日；中华人民共和国海关进口货物报关单，商品名称：冻猪前蹄，申报日期：2025-07-15，入境口岸：天津。

抽查木糖醇风味酸奶检测报告 报告编号：SHN25233，检测项目：感官、净含量、脂肪、蛋白质、酸度、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、黄曲霉素B1、乳酸菌数、铅、镉、总砷、三聚氰胺、蔗糖、总固体、标签等39项，检测结果：合格，报告日期：2025年07月21日，检测机构：泰安市质量技术监督检测研究院。



抽查山西陈醋检测报告 报告编号：A2250290536101004，检测项目：色泽、滋味、气味、状态、净含量、标签、总酸、铅、总砷、山梨酸及其钾盐、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐、黄曲霉素 B1、菌落总数、大肠菌群等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 01 月 08 日，检测机构：河南华测检测技术有限公司。

抽查海天金子装蚝油检测报告 报告编号：2A2240004050193017C，检测项目：能量、蛋白质、脂肪、总碳水化合物、钠、水分、灰分等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 05 月 09 日，检测机构：广州市华测认证检测技术有限公司。

抽查特精小麦粉检测报告 报告编号：A2250018762101016C，检测项目：色泽、气味、外观形态、加工精度、磁性金属物、含砂量、湿面筋含量、脂肪酸值、铬、镉、总汞、黄曲霉素 B1、玉米赤霉烯酮、百草枯、滴滴涕、六六六、苯并吡、过氧化苯甲酰等 24 项，检测结果：合格，签发日期：2025 年 02 月 11 日，检测机构：天津华测检测认证有限公司。

抽查五常大米检测报告 报告编号：HTRWP202501767，检测项目：感官指标、加工精度、黄粒米、不完善粒、杂质总量、碎米总量、水分、铅、镉、总汞、黄曲霉素 B1、滴滴涕、六六六等 16 项，检测结果：合格，签发日期：2025 年 03 月 20 日，检测机构：黑龙江省天润检验检测研究院有限公司。

抽查大豆油（非转基因）检测报告 报告编号：SP2026101815，检测项目：气味、滋味、水分及挥发物含量、酸价、色泽、透明度、冷冻试验等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 02 月 19 日，检测机构：长春市产品质量监督检验院。

抽查生面条检测报告 报告编号：SP202501246，标称生产单位：昆都仑区毅林面食店，委托单位：昆都仑区毅林面食店，检验项目：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐，检测结果：合格，签发日期：2025 年 03 月 20 日。

提供蔬菜农残检测报告 被检测单位：内蒙古臻芯商贸有限公司，检测品种：西瓜、苹果、葡萄、梨、香蕉、蓝莓、哈密瓜、芒果、橙子、菠萝、山楂、李子、猕猴桃、桃、火龙果等，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测时间：2025.08.15，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

提供水果农残检测报告 被检测单位：内蒙古臻芯商贸有限公司，检测品种：西芹、虫草花、铁棍山药、秋葵、红尖椒、美人椒、小米椒、杏鲍菇、芝麻菜、茺荽、莲藕片、塔菜、娃娃菜、紫叶生菜、穿心莲等，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测时间：2025.08.10，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

抽查小龙虾第三方检测报告 报告编号：LJ2505160003-030，检测项目：孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、环丙沙星之和、磺胺类，检测结果：阴性，签发日期：2025 年 05 月 16 日，检测机构：北京六角体检技术有限公司。

抽查花蛤第三方检测报告 报告编号：QD-W25031051，检测项目：挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、甲基汞（以 Hg 计）、孔雀石绿、氯霉素、隐色孔雀石绿等，检测结果：符合，签发日



期：2025年03月14日，检测机构：中谱安信（青岛）检测科技有限公司。

外包过程：物业管理。

企业的物业管理委托：包头市青山区乌苏图街道进行管理，负责垃圾清运、卫生管理等。

采购管理情况：通过询价及现场查看供方情况，客户在微信群或电话下单，组织根据客户订单进行采购，由司机到供方取货后直接送往客户处。门店的销售商品陈列在货架或冰柜中，明码标价。

工艺流程：

配送流程：按客户订单采购→原料验收（OPRP1）→配送→交付→客户验收

门店销售流程：按市场需求采购→原料验收（OPRP1）→产品上架→顾客购买→结算

审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

企业依据客户订单，与供方通过微信或者电话沟通方式，给供方下发采购计划，有时直接去供方采购。

现场查看与供方微信截屏：

抽1，2025年02月07日 采购方：内蒙古臻芯商贸有限公司，供方：刘志文，商品名称/数量：贝壳虾皇饺/10件、金钱肚/5件。

抽2，2025年05月07日 采购方：内蒙古臻芯商贸有限公司，供方：刘志文，商品名称/数量：笔管鱼/1件，墨鱼仔/2件。

抽3，2025年07月25日 采购方：内蒙古臻芯商贸有限公司，供方：三宾鲜肉，商品名称/数量：新鲜猪肝/8斤，新鲜猪油边/5斤。

抽4，2025年08月24日 采购方：内蒙古臻芯商贸有限公司，供方：乐太面业，商品名称/数量：荞面面条/10斤，白面面条/20斤。

企业按照客户需求采购货物，由司机到供方取货后直接送往客户处。依据市场销售情况，企业会采购一些商品，在门店销售。

现场查看门店陈列商品：

鑫雅兴烧烤蘸料（原味） 净含量：90g，产地：内蒙古自治区包头市，生产日期：2025.03.12

草原红太阳烧烤酱（原味） 净含量：110g，生产厂家：内蒙古草原红花太阳食品有限公司，生产日期：2025.03.12

小肥羊招牌清汤火锅底料 净含量：110g，生产日期：2025.06.03

安井撒尿牛丸 净含量：240g，生产厂家：河南安井食品有限公司，生产日期及批号：20250527A2543Y

九禾惠红豆紫薯包 净含量：480g，生产厂家：郑州九千穗食品有限公司，生产日期：2025/06/02

科尔沁大众肥牛 净含量：3.572kg，生产商：内蒙古科尔沁牛业股份有限公司，生产日期：2024年11月10日。

采购管理情况：通过对供方资质审查，对供方索取第三方检测报告、动物检验检疫证明等，确保产品质量。产品送至客户处后，由客户对产品外观、数量、第三方检测报告等进行验收，最终以客户验收数量



进行结算。如有质量等异常问题会反馈至公司，公司立即进行处理，直到客户满意为止。

询问部门负责人表示，审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

公司不涉及使用食品添加剂。

原料采购及供方管理、外包控制符合要求。

#### 四、确认和验证

食品安全小组编制了《确认和验证程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，PRP，危害控制计划/OPRP 方案的有效性等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

对前提方案和危害控制计划的控制措施及组合措施组合进行了确认，并提供有 2025 年 4 月 10 日《控制措施组合的确认报告》。对危害生物性危害、化学性危害及控制措施进行了确认。确认结果：生物危害确认结果：外观正常，索取供应商资质证书、产品检测报告；产品储藏符合要求。化学危害确认结果：按 HACCP 计划要求操作控制产品采购验收，索证索票、索取产品检测报告。确认人员：丁国强

HACCP 确认记录：2025 年 4 月 10 日；确认人员：食品安全小组；

PRP 确认记录：2025 年 4 月 10 日；确认人员：食品安全小组；

OPRP 确认记录：2025 年 4 月 10 日；确认人员：食品安全小组；

基本符合要求。

提供“HACCP 验证报告”、“PRP 验证记录表”、“OPRP 验证记录表”等，验证结果均符合要求；

HACCP 验证报告：2025 年 4 月 10 日；验证人员：HACCP 小组；

PRP 验证记录：2025 年 4 月 10 日；验证人员：HACCP 小组；

OPRP 验证记录：2025 年 4 月 10 日；验证人员：HACCP 小组；

提供《验证结果分析报告》，2025 年 4 月 10 日；验证人员：HACCP 小组，验证结果分析的总结论：PRP 和 OPRP 的策划达到标准的要求，符合公司的设备、销售环境的控制要求，建立的 HACCP 计划能有效控制 OPRP，并在销售中得到有效实施。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。食品安全管理体系整体运行满足策划的安排和要求，体系运行有效。

### 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

#### 1) 内部审核

编制了《内部审核控制程序》，明确了目的、适用范围、职责、程序求等内容，查看内审相关记录：

查《内部审核计划》，明确了审核目的、被审核部门、审核依据、审核范围、审核时间、持续时间、审核要素、审核员等，策划较充分。编制/日期：丁国强 2025-07-28，批准：陶影。

内部审核时间为 2025-08-04，查见内审首次、末次会议记录，有参会人员签名。



查 2025-08-04, 管理层、食品安全小组、市场部、综合部的内审检查表, 基本按照计划进行了审核。

查《内审不符合项报告》, 内审发现 1 项不符合, 未能提供车辆清洗消毒的记录。不符合 ISO22000:2018 8.2 条款; 拟采取的纠正措施: 市场部相关责任人员立即对配送车辆清洁并填写《车辆清洗消毒记录》, 组织市场部相关责任人员对 F8.2 进行培训学习, 通过考核加强对标准条款的理解, 并加强执行力, 以防此类不符合再次发生。

纠正(预防)措施跟踪验证情况: 已整改完毕, 并对相关人员进行培训, 对标准有进行交流。

验证人: 丁国强, 日期: 2025.8.6。

查 2025 年 08 月 04 日《内部审核报告》, 对内审过程进行了综述, 内审结论: 管理体系建立至今已取得显著效果, 已具备了 ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》, 作为对公司管理体系作为认证注册评价的条件, 各部门要以此次审核为契机, 对所发生的不合格及时采取纠正和预防措施, 为迎接管理体系认证进一步作好准备, 待进行管理评审后, 确保认证通过成功。综上所述: 管理体系的运行是有效的、符合的。审核组长: 丁国强 批准: 陶影, 日期: 2025-08-04。

管理体系运行基本符合标准要求。

## 2) 管理评审

在《食品安全管理手册》9.3 条款规定了管理评审相关要求, 最高管理者应按计划的时间间隔审查组织的 FSMS, 以确保其持续适宜性、充分性和有效性, 内容包括管理评审的输入、管理评审的输出等。

查《管理评审计划》, 内容包括: 评审目的、评审参加部门、评审内容、计划评审时间、各部门评审准备工作要求等, 计划管理评审的时间: 2025 年 08 月 14 日, 编制/日期: 丁国强 2025-08-14; 审批: 陶影。

查《管理评审通知》, 评审内容要点:

1) 内部审核结果以及改进措施的实施效果; 2) 方针的适宜性, 目标、指标的贯彻和实施情况; 3) 影响食品安全的环境变化; 4) 组织架构人员配置与资源利用是否合理; 5) 顾客反馈沟通活动的评审; 6) 客户关注及反馈的重要信息, 包括满意度和有益的建议; 7) 体系的有效性和环境分析; 8) 体系文件的评审; 9) 不合格和纠正措施的状况; 10) 监视和测量结果; 11) 外部供方绩效; 12) 外部审核或检验; 13) 紧急情况、事故和召回演练; 14) 改进的建议; 15) 审核结果(内审和外审); 16) 所发生的任何紧急情况、事件或撤回/召回; 17) 检查风险和机会以及应对风险和机会所采取的措施的有效性。

查《管理评审报告》内容包括: 评审目的、参加评审人员、管理评审报告内容、评审结论等内容, 评审时间: 2025-08-14; 管理评审的结论: 公司至建立的以 ISO 22000:2018 为标准运行至今, 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。编制: 丁国强, 批准: 陶影, 日期: 2025.8.14。



查《持续改进计划》内容包括：部门、学习内容、时间安排、完成状态等，学习内容：员工的食品安全教育的标准培训，提高员工食品安全教育安全意识。编制：丁国强，批准：陶影，日期：2025.8.15。

查《管理评审改进培训及验证表》，培训时间：2025.8.15；授课人：外聘谢老师；培训内容：员工的食品安全教育的标准培训，提高员工食品安全教育安全意识，培训签到：丁国强、庞海燕，有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容，培训达到预期效果，培训有效。评价人（外聘）：谢晴 2025.8.15

查《管理评审会议签到表》2025年08月14日，有参会人员签到。

管理评审基本有效。

### 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《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通：

原料采购来自合格供方，通过对供方资质审查，对供方索取第三方检测报告、动物检验检疫证明等，确保产品质量。产品送至客户处后，由客户对产品外观、数量、第三方检测报告等进行验收，最终以客户验收数量进行结算。如有质量等异常问题会反馈至公司，企业进行退换货或者补货等处理，直到客户满意为止。

企业负责人表示审核周期内未发生采购原料及验收不合格情况。

销售行业的特殊性，销售原料基本同成品，市场部门负责人表示审核周期内销售产品及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故等。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

现场与企业负责人沟通，由于体系成立时间较短，在审核周期内未发生投诉现象。

### 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）：

1、企业建筑面积约53.6平方米，其中门店（含办公区域）面积约36平方米、员工休息区约18平方米。有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外。配置有电脑、打印机、网络、冰柜、运输车辆等设



施，基本满足预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(生面条)、农产品（果蔬类、畜禽肉类、水产品类）的销售需要。

2、企业目前体系覆盖有效人数：5人，其中含管理人员3人。

3、公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，综合部、市场部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

4、工作和生产方式：

上班时间：

配送：8：00-13：00

门店：8：00-11：30，14：30-19：00

5、监视和测量设备：温度计2个、电子秤1个

6、生产销售设备：小型面包车1台、冰柜5个（闲置1个）、空调1台

7、特种设备：不涉及

## 2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响服务要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

与内审组长丁国强、内审员庞海燕，沟通内部审核的要求及对标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。（不符合项）

## 3) 信息沟通：

组织编制《信息沟通控制程序》，规定公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、检查、培训、电子邮件、微信、电话等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、微信、办公会议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、网络网页、政府网站、上级食品安全管理部门，了解食品安全要求，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。

## 4) 文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》《人力资源控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述



F:位于内蒙古自治区包头市青山区乌素图街道乌素图自由市场商业门市 67-1 号的内蒙古臻芯商贸有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(生面条)、农产品(果蔬类、畜禽肉类、水产品类)的销售。

## 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, 内蒙古臻芯商贸有限公司的

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 type="checkbox"/> 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 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 type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" 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: 钱涛、黄童彤

## 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。