

项目编号：20677-2024-F

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：天津优选餐饮管理有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：

汪桂明

审核组员（签字）：

无

报告日期：

2025年9月5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：

汪桂明

组员：无



## 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	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	E

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘知为、石义长、于洁	向导	受审核方
2	无	观察员	

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系**）认证后，进行，进行第1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：

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：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》GB 31654-2021、《食品安全法实施条例》、《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：GB31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934）、GB2707食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限



量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》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09月04日上午至2025年09月05日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年9月6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: 位于天津自贸试验区(空港经济区)中环东路209号G座207-15室；天津市河西区友谊路7号鑫银大厦负一层（餐饮）的天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司的热食类食品制售

**1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）**

注册地址：天津自贸试验区(空港经济区)中环东路 209 号 G 座 207-15 室

办公地址：天津自贸试验区(空港经济区)中环东路 209 号 G 座 207-15 室

经营地址：天津自贸试验区(空港经济区)中环东路 209 号 G 座 207-15 室

多场所地址：天津优选餐饮管理有限公司河西餐饮分公司天津市河西区友谊路 7 号鑫银大厦负一层

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）不适用**

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证证书及标识使用情况：

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（3）项，涉及部门/条款：

综合管理部 1 项不符合项：不符合 F7.2

项目部（含分公司餐饮）2 项不符合项：F8.8.1/8.2.4/8.5.4.5、F8.7

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4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9月5日前。

## 2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范实施情况、危害控制计划实施情况、供方管理；

产品质量安全验证，监视和测量器具检定或校准；

内审员及关键岗位人员应知应会。

## 3) 本次审核发现的正面信息：

公司按照食品安全管理体系要求策划、配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件，满足热食类食品制售需求。总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；按照策划时间开展了确认及验证工作、内审、管评；审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生食品安全投诉事件，未受到上级监管部门的处罚。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

#### 1) 成熟度评价：

受审核方管理层依据 ISO22000:2018 标准运行、保持食品安全管理体系，公司结合热食类食品制售加工过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件，基本符合标准要求。公司能够在日常管理、采购及销售、加工过程及服务基本有效运用食品安全管理体系，对前提方案、危害控制计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，体系的成熟度尚可。

#### 2) 风险提示：

产品质量安全验证，监视和测量器具检定或校准及时规范开展；

内审员及关键岗位人员应知应会。

### 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

公司管理手册明确食品安全总目标，目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。

查有《目标考核统计表》，统计人：刘知为，统计日期2025年8月1日，公司总目标均已完成。

食品安全目标：	计算方法	考核频次	完成情况
2024.3-4、2025.1-2 季度			
食品安全事故 0	统计食品安全事故的次数	每季度	0
产品质量合格率 100%	(合格数量/产量总数) * 100%	每季度	100%
顾客满意度达到 90 分以上	(顾客满意数量/调查总数) * 100%	每季度	97



## 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

### 一、前提方案/良好卫生规范管理情况

查有《前提方案》，包括建筑布局（基础设施、工作场所、照明和通风、个人卫生设施和卫生间、维护）、供水（饮用水、冰、非饮用水）、设备和器具、个人卫生（基本要求、卫生培训、健康状态、个人清洁、员工行为）、采购管理（供应商评估、来料要求）、贮存和运输（贮存、运输、危害物管理）、清洁和消毒、废弃物管理（废水和废弃物处置、废弃物处理）、虫害和动物控制（虫害控制、家养动物控制）、管理和监督、文件和记录、产品召回流程、解冻、前期准备、烹饪、分份、冷冻、贮存和熟食解冻，食品再加热、餐饮服务，标识和卫生控制系统等进行了规定，基本符合标准要求。

前提方案的实施情况包括：

建筑物和相关设施的构造与布局

1) 天津优选餐饮管理有限公司注册地址，本审核周期发生变更：天津自贸试验区(空港经济区)中环东路209号G座207-15室，主要管理层办公活动；

经营地址1：位于天津自贸试验区(空港经济区)中环东路209号G座207-15室，办公场所；

经营地址2：天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司天津市河西区友谊路7号鑫银大厦负一层，热食类食品制售场所；

公司位置无外来污染源；

2) 组织的规模情况/资源配置情况：

租赁办公室，总面积36.12平方米，地点位于天津自贸试验区(空港经济区)中环东路209号G座207-15室，租赁期限：12月，2025年5月6日至2026年5月5日；有与天津佳源物业管理有限公司签订房到租赁合同，详见证据；

该公司承包餐厅：由天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司经营员工餐厅，承包场所总面积600平方米，加工区面积150左右平方米，地点天津市河西区友谊路7号鑫银大厦负一层，租赁期限：2024-5-1至2026-4-30。有与天津金丰兆业有限公司承包合同，负责人介绍已合作多年；与认证审核收集证据相同。

餐厅分就餐区和制作区，厨房制作区包括厨房操作间、洗消间、售卖区、库房、洗菜池、米饭区等；洗菜池分解冻池、洗菜池；大件清洗池、解冻池；

现场有冰箱两个（含冷冻柜2个，冷藏柜2个），1个冰柜，留样柜1个；有简单更衣室和洗手池1间，有办公室1间；

餐厅主要生产设备有：布菲炉、电压力锅、电热粥桶、电饼铛、洗碗机、蒸箱、保温桶、电陶炉、电脑、保温售饭台、三层烤箱、消毒柜等；

卫生间在餐厅外，归属大厦。公司地面铺设瓷砖，墙壁易于清洁；操作台、工作台、用具、厨具主要以不锈钢材质为主。公司建筑物及其设施远离地下水易受污染的区域，周边无垃圾场、污水处理厂和养殖场以及易受虫害侵扰的区域。设备的适宜性，及其清洁、及时保养和预防性维护。

餐食加工、餐食销售服务提供过程管理

提供热食类食品制售流程与流程图基本一致；

公司水源使用当地自来水公司提供的饮用水，每年进行第三方机构的检测报告，但未提供出近年来水质合格相关证据。



对水流、气流和人流有区域划分，洗后的餐具运至消毒柜消毒存放；餐具洗消流程与实际相符。

公司无冰和非饮用水使用；主要用电，无天然气使用。

包括虫害控制、废弃物、油烟机清洗和污水处理在内的支持性服务

公司防虫鼠设施有挡鼠板或粘鼠板、灭蝇灯/纸；

查公司与环通环保技术（天津）有限公司虫鼠害防控合格，原合同已到有效期，负责人介绍公司长期合作多年，合作服务按原合同要求继续执行中，未签订新合同，下次审核关注。有外包方评价合格记录。

查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，每月对灭蝇纸已及时更换，现场看灭蝇灯、挡鼠板正常使用，现场未见老鼠、苍蝇活动；

查有环通环保技术（天津）有限公司《害虫防除作业报告书》，抽2025年4月20日、6月27日害虫防除作业报告书，对负一厨房及前厅进行滞留喷洒、布防饵料颗粒，担当部门：高书强，该公司对服务态度进行评定：较好。

查有天津北辰区旺协巨保洁服务中心的合同书 合同期为2024年3月26日至2026年3月25日 规定清洁周期为3个月清洗一次（90天），每月28日之前清洗等。有营业执照在有效期内，有油烟管理管道清洗服务企业资质证书一级 有效期2024年6月6日至2027年6月5日，且有工作人员资质。有厨房烟道防火清洗相关知识，

查公司与天津市西青区雅洁劳务服务中心合作，有协议书，期限2025年5月1日至2026年4月30日，服务范围内容附表：检井清掏、管道疏通。

查《清洗证明》，抽2025年06月27日、3月28日烟道清洗证明，并附有相关资质，清洗内容包括集烟罩、排烟罩、过油算子、排烟风机、排烟管道、排烟机、油烟净化器、其他；记录操作工具有火碱、除油剂、高压枪、电钻、煮隔油算子大桶等；基本符合要求，有项目负责人签名；

查有与天津市厨余垃圾收运协议书，收运单位为天津碧海环保技术咨询服务有限公司，服务期限：2025年5月1日至2026年4月30日，提供了在有效期内资质，服务内容：厨余垃圾含括的食物残渣、残液和废弃食用油脂(泔水油、地沟油、煎炸废油)等废弃物。

提供有《隔油池清掏记录》时间：查有2025年1月21日、4月21日、7月22日、8月25日隔油池清掏记录，作业人袁先军，检查人：刘鹤轩，基本满足要求。

查废弃物处置记录表：抽有2025年5月9日餐食垃圾50KG、2025年8月28日餐食垃圾50KG处置记录，记录处理时间，处理单位：碧海、处理人王刚；

公司污水主要为清洁卫生，洗菜、洗肉、洗餐具排水，排入市政污水网管；

化学用品管理

提供有《84消毒液配置记录》，抽查2025年05月28日、2025年08月29日配置记录，配比浓度1：200，用途：地面，配置人：于洁。

查有《食品添加剂领用表》，2025年8月5日食用碱有领用记录，领用刘鹤轩，但无重量记录，现场交流，每次领用进行重量称量。

查有《化学品领用记录》查2025年9月1日84消毒液领用人于洁、用途消毒、发放人：刘鹤轩，需要有领取数量记录，现场已交流，负责人答复现配现用，配置记录有数量；

现场观察：有食品添加剂（主要用食用碱、小苏打、泡打粉）有单独存放，有添加剂领用表，但未记录重量现场已交流，公司负责人偶尔使用，无大量贮存，现用现买。

使用清洁剂主要为标签标注餐饮优选，专业除油洗洁精，在有效期内，放置规范，现买现用、放置规范，



无大量贮存。

供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）

见“项目部（分公司餐饮）-采购”审核记录

来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运

所用食材基本现买现用，对食材进行外观、重量、查验报告；需贮存的放在栈板或货架上，离地离墙，控制及检查保质期内使用完毕。厨房内运送主要采用人工。

防止交叉污染的措施

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜，肉类、水产类、蔬菜类分开处理

热菜加工区——炒菜

面点加工区——主食加工、汤饮加工

保持厨房及就餐区清洁卫生，员工进入厨房洗手消毒、戴帽子、穿洁净工装、围裙，餐具、用具清洁干净、规范消毒；

清洁和消毒

每天工作结束进行简单清洁和消毒，环境基本干净整洁；

提供《厨房设备消毒记录表》查2025年5月22日、2025年7月16日、2025年8月29日消毒记录，设备名称：灶台、保温餐台、消毒柜、蒸箱等设备，84消毒液擦拭，操作人：于洁；

提供《厨具工具消毒记录》，查有2025年5月8日、6月30日、8月27日记录，热水煮沸15min以上，时间统一为13:30-13:50，100℃，操作人：李志刚

提供《厨房设备消毒记录表》，查有2025年6月10日、7月18日、8月23日灶台、保温餐台、消毒柜、蒸箱等设备，采用84消毒液擦拭清洁消毒，操作人：于洁

提供《餐具消毒记录》查2025年6月11日、2025年7月28日、2025年8月29日消毒记录，清洁剂清洗，消毒时间：20分钟，消毒方式：消毒柜（臭氧、高温），操作人：王福祥

现场查看到9月4日餐具消毒记录，观察及与操作工交流，清洁步骤：一刷、二洗、三清、中冲，消毒采用消毒柜进行消毒，消毒柜上贴的小标识消毒方式与文件和现场操作不符，已与负责人交流，负责人表示立即更正或撤掉，下次审核关注。

查有2025年9月3日餐饮卫生检查表：厨房、前厅检查正常，检查人：刘鹤轩

——现场查看工作区域台面较干净，物品定置摆放，基本整洁。

人员卫生

健康证见“综合管理部”审核记录，现场观察员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁、着装规范。

每日进行晨检，查有《晨检记录表》。查2025年7月16日、2025年8月29日晨检记录表，抽于洁、刘鹤轩、李志刚、王福祥晨检均异常。

外来人员禁止进入厨房，如有检查严格执行公司着装规范，在公司负责人陪同下方可进入。

产品信息/消费者意识

该企业的产品主要是热食类食品制售；客户群体主要是大厦内员工或周边员工。

提供《卫生检查记录表》每周对厨房操作间、库房、员工卫生、餐厅卫生进行检查。查2025年7月8日，检查人：刘鹤轩，合格。



提供《冰箱温度记录表》每日上班/下班对冰箱温度进行检查，检查人：李志刚，审核周期内未发生偏离现象。

抽查有2025年6月10日、8月6日冷藏柜、冷冻柜上班、下班温度，无异常；但冰箱温度记录表表单设计有问题，冷冻柜写成冷库，询问负责人及现场查看无冷库，已与负责人交流，打印新表格更正过来，下次审核需关注。

现场查看：冷藏柜：4℃ 冷冻柜：-18.5℃ 留样柜：6.0℃

现场察看有安全隐患自查登记表、有厨房消防安全自查表，有检查项目，检查结果无异常，检查人签名。

前提方案控制基本满足要求。

## 二、采购管理情况（含OPRP 验收管理）

目前企业采购的食材主要是组织采购的原料有大米、大豆油、面粉、蔬菜、豆制品、肉类、调味料、鸡蛋、杂粮等；餐具主要有餐盘、碗、筷子。

企业编制《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产品供方可被评为合格供方。

查《合格供方名录》：

供方名称	供应原料
天津豫丰鼎盛商贸有限公司	全品类
服务方	
环通环保技术（天津）有限公司	虫鼠害防控
天津碧海环保技术咨询服务服务有限公司	厨余垃圾清理
天津市西青区雅洁劳务服务中心	隔油池及管道清理
天津市北辰区旺协巨保洁服务中心	油烟机清理

提供上述供方及服务方业绩评定表，评定项目10项，日期：2025年1月20日，采用打分，有判定标准，审批意见同意继续为合格。提醒注意表格内容与实际符合性。

抽有天津豫丰鼎盛商贸有限公司营业执照，社会信用代码91120110MA073K6C0B，营业期限2020年07月29日至长期；并查到该公司食品经营许可证，许可证编号：JY11200100164397，有效期限：2023年10月11日至2028年10月10日；

公司日常组织所需原辅料都是根据采购计划或需求情况通过微信或电话提前一天向供方下达采购任务，一般供方送货上门或公司人员采购回来，公司进行感观、数量验收，及查验报告，合格接收。

查有2025年9月3日、4日、5日天津豫丰鼎盛商贸有限公司销售单，与负责人沟通根据客户需求由其早上送货到公司，销售单记录名称、数量、价格，有青菜、米、肉、蛋等。

现场对质量、重要检查确认无异常接收；

原辅料验收：

查天津全喜畜禽产品有限公司 猪-酮体动物检疫合格证明 NO.1208092158，签发日期为2025年8月28日；

查天津银城食品贸易有限公司 鸡-分割肉动物检疫合格证明 NO.3743823691，签发日期为2025年5月16日；

查河北康顺牧业有限公司 羊酮体/白条肉动物检疫合格证明 NO.1310611853，签发日期为2025年8月4日；

查有2025年8月3日天津金钟市场农药残留检测报告：抽有圆生菜（西）、大叶生菜、奶油生菜、韭菜、香菜、小葱、线椒、小米椒、蒜苔、莲藕、紫甘蓝、土豆、绿豆芽、鲜香菇、茼蒿、大白菜、铁棍山药、广东菜心、西红柿、圆茄子、黄豆芽、洋白菜均检测合格，检测天津市金钟蔬菜批发场农药残留检验检测中



心。

查有2025年8月23日天津金钟市场农药残留检测报告：圆生菜(西)、大叶生菜、奶油生菜、韭菜、香菜、小葱、线椒、小米椒、蒜苔、莲藕、紫甘蓝、土豆、绿豆芽、鲜香菇、茼蒿、大白菜、铁棍山药、西红柿、广东菜心、圆茄子、黄豆芽、洋白菜均检测合格，检测天津市金钟蔬菜批发场农药残留检验检测中心。

查有2025年9月3日、4日天津金钟市场农药残留检测报告：包括绿豆芽、鲜香菇、大白菜、铁棍山药、广东菜心、西红柿、圆茄子、黄豆芽、洋白菜等，检测结果：合格，检测天津市金钟蔬菜批发场农药残留检验检测中心。

生产方名称：嘉里粮油（天津）有限公司， 供应产品元宝牌精炼一级大豆油

有出厂检验报告，编号SP202503-0117

产品名称：一级大豆油

报告日期：2025.3.10

检测项目：色泽、滋味、气味、状态、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量

检验结论：合格

查有雪晶小麦粉检测报告，编号：A2250018754101027C

供方名称：中粮利金（天津）粮油股份有限公司

报告日期：2025.2.11，生产日期：2025.1.3；

检测项目：色泽气味、外观形态、加工精度、磁性金属物、含砂量、湿筋面含量、灰分含量、水分含量、脂肪酸值、镉、铬、总汞、铅、总砷、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、百草枯、滴滴涕、敌草快、六六六、苯并芘、过氧化苯甲酰。

检验结论：符合

检验单位：天津华测检测认证有限公司

产品名称：大米

有大米检验检测报告，编号GFT202527802R1 报告日期：2025.6.18

生产单位：沈阳市全丰制米有限公司

检测项目：碎米率、小碎米率、加工精度、水分、无机杂质含量、黄粒米、互混率、色泽气味、铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1、六六六、滴滴涕、铬、苯并芘、赭曲霉毒素A、杂质总量、霉变粒等22项

检验结论：符合

检测单位：辽宁通正检测有限公司

查有海天金字装蚝油检验检测报告 编号：（2025）SP字WS类第0186号 报告日期：2025.2.8；

生产单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司

检测项目：能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、水分、灰分、标签、单件净含量偏差、色泽、气味、滋味、体态、氨基酸态氮、食盐、总酸、总固形物、挥发性盐基氮、铅、甲基汞、3-氯，2-丙二醇、无机砷、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、脱氢乙酸及其钠盐、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄菌、副溶血性弧菌、多氯联苯；

检验结论：符合

检测单位：宿迁市产品质量监督检验所



有精制食用盐（加碘）检测报告

报告日期：2025.5.23，报告编号：A22503161701001C

生产单位：河北中盐龙祥盐化有限公司

检测项目：感官要求、白度、碘含量、粒度、硫酸根、氯化钠、水不溶物、水分、钡、镉、总汞、铅、总砷、亚铁氰化钾14项

检验结论：符合

检测单位：天津华测检测认证有限公司

查有黑椒鸡块检验报告 生产日期2025年2月16日 生产单位山东凤祥食品有限公司

报告日期：2025.4.29；

检测项目：感官、滋味气味、状态、过氧化值、铅、总砷、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、胭脂红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、标签标识共14项

检验结论：符合要求

检测单位：聊城市产品质量监督检验所

查有奥尔良腿排检验检测报告 报告编号：NTC202502022237

生产日期2025年2月10日 生产单位：潍坊三洋食品有限公司

报告日期：2025.2.17；

检测项目：形态、色泽、滋味、组织结构、杂质、过氧化值、净含量

检验结论：符合

检测单位：英格尔检测认证（山东）有限公司

抽查到潍坊三洋食品有限公司营业执照 统一社会信用代码913707843490671875 营业期限2015年08月11日至长期；有食品生产许可证，编号SC11137078401759，食品类别：速冻食品，发证日期：2022年6月13日，有效日期至2027年6月12日；

有鲜鸡蛋出厂检验报告：天津六角体检测技术有限公司

检测日期：2025年3月5日

检测项目：恩诺沙星、磺胺（总量）

检测结果：合格

查干货

有腐竹检验报告 报告日期：2025.2.21 编号：No:JCJC-SP202502025101

生产日期2025年2月16日 生产厂家：山西振洋豆制品有限公司

检测项目：色泽、滋味、气味、状态、水分、蛋白质、二氧化硫残留量

检验结论：经检验，所检项目符合 GB 2712标准要求。水分、蛋白质项目因标准未作要求，故不作符合性评价。

检测单位：河南金测检测技术服务有限公司

供方名称：天津市通源家联塑料科技有限公司，主要供应产品：一次餐盒

有餐饮具型式检验报告：



产品名称：塑料一次性餐饮具（PP餐盒、盖）分体高盖四格

报告日期：2024.12.09；生产日期：2024.10.20；

检测项目：感官（外观、异嗅、结构）、容积偏差、耐温性能（耐热水、耐热油）、负重性能、跌落性能、漏水性，耐微波炉试验（微波炉高频加热性能、微波炉耐温性）、盒卫生指标（感官要求、总迁移量（4%乙酸积分），70℃，2h）、总迁移量（10%乙醇（体积分数），70℃，2h）、总迁移量（95%乙醇（体积分数），70℃，2h）、高锰酸钾消耗量（蒸馏水，60℃，2h）、重金属（以Pb计），（4%乙酸（体积分数），60℃，2h）、盖卫生指标同盒卫生项目、芳香族伯胺迁移总量、微生物指标（大肠菌群、沙门氏菌、霉菌计数）

检验结论：合格，检验单位：天津产品质量监督检测技术研究院

同时查到该公司塑料一次性餐饮具（PP餐盒、盖）625圆型式检验报告，报告日期：2024.12.09；生产日期：2024.10.20；

检验项目同上，结论：符合，报告编号QT00-2497-202，检验单位天津产品质量监督检测技术研究院。

并查看到该供方营业执照扫描件统一社会信用代码91120223MA05KP3R97、产品生产许可证证书编号：(津)XK16-204-00276，均在有效期内；

供方名称：天津市雅士康包装服务有限公司，主要供应产品：一次筷子

有型式检验报告：产品名称：一次性筷子，

报告日期：2025.01.09；收样日期：2024.12.30；

检测项目：噻苯咪唑、邻苯基苯酚、联苯、抑霉唑、二氧化硫浸出量（以SO<sub>2</sub>计）、β型溶血性链球菌、大肠菌群、志贺氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌；二氧化硫、总迁移量、感官要求；

检验结论：合格，检验单位：山东省中鼎检测技术有限公司

并查看到供方营业执照扫描件统一社会信用代码配91120110MA06T20U1G，在有效期内。

日常消毒用品清洁剂或消毒剂在本地超市或药店进行采购，按照使用量现用现买，厨房无大量贮存。

外包服务控制：

查 公司与环通环保技术（天津）有限公司虫鼠害防控合格，原合同已到有效期，负责人介绍公司长期合作多年，合作服务按原合同要求继续执行中，未签订新合同，下次审核关注。有外包方评价合格记录。

查 有天津北辰区旺协巨保洁服务中心的合同书 合同期为2024年3月26日至2026年3月25日 规定清洁周期为3个月清洗一次（90天），每月28日之前清洗等。有营业执照在有效期内，有油烟管理管道清洗服务企业资质证书一级 有效期2024年6月6日至2027年6月5日，且有工作人员资质。有厨房烟道防火清洗相关知识，

查公司与天津市西青区雅洁劳务服务中心合作，有协议书，期限2025年5月1日至2026年4月30日，服务范围内容附表：检井清掏、管道疏通。

查 有与天津市厨余垃圾收运协议书，收运单位为天津碧海环保技术咨询服务有限公司，服务期限：2025年5月1日至2026年4月30日，提供了在有效期内资质，服务内容：厨余垃圾包括的食物残渣、残液和废弃食用油脂(泔水油、地沟油、煎炸废油)等废弃物。

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。

### 三、热食类食品制售放行、食品安全管理、防护管理

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》、关键限值偏离、PRPs 不符合、纠正和潜在不安全产品处置程序等，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，审核周期内规范内容没有发生修改。



## 原料验收见项目部（分公司餐饮）-采购记录

过程检查：产品以感官判定为主。

未提供出菜品、米饭检测合格相关证据；未提供出清洗消毒后餐具合格相关证据。

提供《食品留样记录》，查2025年9月3日记录，早餐：豆浆、老豆腐、小米粥、疙瘩汤、大饼、烧饼；午餐：炸鱼、白斩鸡、炒肝尖、辣子鸡、冬瓜鲜肉丸、肉片黄瓜、香煎豆腐、火山石烤肠、凤尾炒鸡蛋、蒜蓉西兰花，经手人：王，厨师长：刘，重量不少于125g，现场观察一致，查留样柜温度6.0℃。基本满足要求

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控等。基本符合。

## 四、危害控制计划策划及实施管理情况

公司策划并形成了2个 OPRP 点原料验收及1个 CCP 点：

OPRP 及实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP 1	1、食用农产品验收	来自合格供方、提供合格证明	见项目部（分公司餐饮）-采购记录	合格供方及合格证明见项目部（分公司餐饮）-采购记录 现场沟通采购验收，对菜品感官进行查看，对重量进行验证，对蔬菜农残及预包装食品报告进行收集、查验，鲜禽畜肉检疫合格证明是随货验收。	符合要求
	2、预包装食品验收	来自合格供方、提供合格证明		查天津豫丰鼎盛商贸有限公司销货单： 抽有2025年9月4日销售单：中段藕2.5kg，洋白菜6.1kg、圆茄子5.4kg、松花2.7kg、尖椒2.6kg、菜笋3.1kg、弯豆角1.4kg、长豆角1.2kg、卤水豆腐1.5kg、苦瓜1.1kg、笋丝6kg、木耳1kg等产品，负责人李志刚； 同时查到2025年8月1日、8月28日销货单。	符合要求
OPRP 2	餐具消毒	臭氧加高温消毒，消毒时间20分钟	已记录	现场查看：消毒柜正常开启，运行正常，与负责人交流控制消毒时间20分钟。 2025.09.04现场查看，消毒时间20分钟，餐具名称：碗、筷子、餐盘 消毒柜消毒（臭氧、高温）；消毒人：王福祥；未体现餐具的数量，现场沟通。	基本符合要求

CCP 及实施情况：

CCP1：烹饪 关键限值CL：成品中心温度大于70℃

控制情况：查菜品出锅后中心温度，体现在留样记录中：

查2025年9月4日留样记录及菜品中心温度：午餐红烧带鱼79℃、四喜丸子78℃、番茄鸡蛋80℃、干煸豆角79℃、洋白菜木耳豆腐79℃、丝瓜炒鸡蛋80℃、烧三丝79℃、青笋80℃、小炒山药79℃、麻婆豆腐79℃、鸡丝扁豆角78℃、木耳炒鸡蛋出锅中心温度92.4℃等；同时2025年9月1日、2日、3日早餐、午餐菜品中心温度记录。符合要求。

提供《食品留样记录》，查2025年9月3日记录，早餐：豆浆、老豆腐、小米粥、疙瘩汤、大饼、烧饼；午餐：炸鱼、白斩鸡、炒肝尖、辣子鸡、冬瓜鲜肉丸、肉片黄瓜、香煎豆腐、火山石烤肠、凤尾炒鸡蛋、蒜蓉西兰花，经手人：王，厨师长：刘，重量不少于125g，现场观察一致，查留样柜温度6.0℃。同时查到2025年9月1日、2日、4日食品留样记录。

## 五、可追溯性、撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中8.6条款对可追溯性进行了规定，8.9.5条款对撤回/召回进行了规定，并策划



了《产品召回控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》。

入库、仓储、热食制售产品的标识通过产品标签、合格证、入库单、台账或根据顾客的要求采用适当的方法等进行标识。

食品的标识采用外包装、分区码放、单品标签等方法标识，即一般承用产品入库前的标识状态，记录产品入库的日期。

以生产批次信息作为唯一性追溯标识，考虑到了采购及接收食材、加工过程、终产品销售、顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品销售的途径，要求每年组织不少于1次对产品可追溯性测试。

查有食品《召回演练记录》，召回模拟日期：2025年01月18日，召回产品名称：米饭，召回原因：米饭含塑料异物，演练过程，召回结论：1、通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性。2、本次演练应急小组能做到快速反应。3、本次演练项目全体人员的安全意识有所提高，对应急救援工作有了更深的了解。4、预防措施：今后加强部门管理，加强监督力度，对工作中出现的类似问题及时处理。5、通过本次食品召回演练，充分证明了配送应急预案的可行性。

与负责人沟通实际未发生紧急情况，无食品安全投诉，无产品召回情况，顾客提出意见和建议已按要求及时处理。

## 六、应急准备和响应管理

公司制定有《应急预案和响应控制程序》，公司每年组织一次演练，识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《食品安全事故应急预案》、《食品中毒应急预案》、《食堂消防应急疏散预案》等，策划基本满足标准要求。

查有2025年01月20日《食物中毒应急演练记录》，演练组织机构，有目的、规则，演习准备和步骤，演练总结：1、通过本次食物中毒应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性。2、本次演练应急小组能做到快速反应。3、本次演练项目全体人员的安全意识有所提高，对应急救援工作有了更深的了解。4、通过本次食物中毒应急演练，充分证明了食物中毒应急预案的可行性。

查有2025年02月18日《食品安全事故应急预案演练记录》，地点有餐地点，全体员工，指挥：黄浩宇，有演练场景及记录，演练评价：人员到位迅速、职责明确、操作熟练，物资协调基本顺利，能满足要求，效果基本达到目的，部分环节有待改进，报告及时，配合、协作好，能及时到达，处理到位，急救意识强。审核周期内没有发生紧急突发情况。

## 七、管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《食品安全验证控制程序》，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。

——查《HACCP计划表验证记录》，定期验证，验证时间：2025.02.18，验证人员：食品安全小组，结论：HACCP计划的实施达到了预期效果。

——查《PRP验证记录》，定期验证，验证时间：2025.02.18，验证人员：食品安全小组，结论：前提方案(PRP)的实施达到了预期效果。

——查《OPRP计划表验证记录》，定期验证，验证时间：2025.02.18，验证人员：食品安全小组，结论：操作性前提方案(OPRP)的实施达到了预期效果。

提供了2025.02.18由黄浩宇进行验证活动结果分析报告，内容包括PRP的验证、OPRP的验证、HACCP的验



证, CCP的验证包括CCP监视设备的校准、校准记录的审查、针对性的取样检验、CCP记录审查, 食品安全管理体系内、外部审核, 最终产品的检测内容符合, 验证结果分析的总结论: 符合 分析人签名: 黄浩宇, 基本符合。

产品质量安全验证: 未提供出菜品、米饭检测合格相关证据, 已在项目部开具不符合项。

### 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

#### 内部审核

公司在《管理手册》中9.2条款进行了规定, 并策划了《内部审核控制程序》, 规定内审每年至少覆盖1次。基本符合标准要求。

提供《内部审核计划》, 审核日期: 2025年6月11-12日; 审核组组长: 刘知为; 组员: 刘鹤轩;

有内审组长、内审员任命书, 现场交流内审审核组长刘知为、组员刘鹤轩交流, 对内审流程、知识和对内审所涉及体系标准条款并不熟悉, 内审员能力存在不足。已在综合管理部F7.2条款开具不符合项整改。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款, 基本符合要求。有首末次会议签到表, 均有各部门人员签字。

查《内审检查表》: 抽项目部(分公司含餐饮)/综合管理部, 按照审核计划策划的条款开展了审核, 内审检查表的条款及内容基本与策划一致, 符合策划的要求;

查《不符合项报告》: 共计1项; 涉及部门: 综合管理部, 不符合项1项ISO22000:2018标准7.2条款。

检查内审检查情况, 检查记录较简单、抽样样本信息记录少已提出注意, 没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》, 对内审情况进行概述, 并明确了审核结论。

查审核结论: 公司建立了符合标准的文件体系, 各部门各岗位的职责明确, 公司高层领导树立了较高的食品安全意识, 注意了顾客和法律法规意识在全公司的宣传贯彻, 各部门的大部分工作都是严格按文件要求进行, 食品安全体系的运行也取得了一定的成效, 公司的食品安全管理水平得到了进一步提高, 员工的质量食品安全意识也得到了强化。

#### 管理评审

企业管理手册对管理评审做出规定, 每年至少进行一次管理评审, 内容基本符合要求。

查企业编制管理评审计划, 策划于 2025年 6月 25日进行管理评审。

管理评审按计划进行了实施, 由黄浩宇主持进行。

参加人员: 总经理、食品安全小组组长、各部门负责人, 有会议签到记录。

管理评审书面输入内容有: 管代及各部门工作总结, 包括ISO22000体系的整体运行情况、识别体系改进或更新的需求、食品安全方针和目标完成情况的分析报告、内部审核报告、资源方面、文件和培训管理、质量管理、CCP点监控情况、设备情况等。

查 有管理评审报告: 参加人员、目的、时间2025年6月25日、评审的主要内容、评审内容摘要

管理评审的结论: 公司的管理体系是基本适宜、充分和有效的, 符合法律法规, 能够贯彻公司管理方针, 实现管理目标、指标和管理方案。发现存在的不足已改进, 已建立持续改进的机制

改进建议: 要进一步强化食品安全、HACCP管理体系标准的培训及应急预案培训, 全员参与提高企业的管



理水平

查 有2025年度管理评审改进计划：有改进内容及审核意见及审批；

查有改进培训记录：时间2025年6月26日，培训内容：食品安全、HACCP管理体系标准、管理手册、程序文件、应急预案培训，考核：所有被提问人员都能回答正确，培训评估：培训评估：提高了公司人员的质量意识，培训达到预期效果。评价人：黄浩宇。

#### 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：

公司制定有《不合格品控制程序》，原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

在验收过程中主要是蔬菜等产品有不新鲜、蔬菜黄叶等挑选直接作为废弃物处理；在烹饪加工过程中，菜品有可能异物或滋气味等异常，负责人介绍审核周期内没有发生餐食制售及交付后不合格的情况，采购发现异常情况立即退换货处理。

审核周期内没有发生客户重大投诉情况，现场设置意见箱，随时可以收集顾客意见或建议。

##### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正措施控制程序》、《预防措施控制程序》。

负责人介绍审核周期内没有发生餐食制售及交付后不合格的情况，采购发现异常情况立即退换货处理。审核周期内没有发生客户重大投诉情况，现场设置意见箱，随时可以收集顾客意见或建议。对于内审、管理评审中发生不合格情况，已进行原因分析、采取纠正及纠正措施并对措施有效性进行验证，具体见内部审核记录。

##### 3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉的处理主要由项目部负责，审核周期内未发生食品安全投诉情况；提出意见和建议立即按要求处理。

### 三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：本审核周期注册地址发生变更，变更日期为2025年5月20日，公司注册地址变更为津自贸试验区(空港经济区)中环东路209号G座207-15室，目前主要管理层在此地址办公。

2) 组织机构：组织机构无变化，本审核周期总经理变更为黄浩宇。

3) 管理体系：无

4) 资源配置：本审核周期注册地址发生变更，总经理新任命，其他无重大变更。

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）：位于天津自贸试验区(空港经济区)中环东路209号G座207-15室；天津市河西区友谊路7号鑫银大厦负一层（餐饮）的天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司的热食



类食品制售。

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

上次审核问题一: 1) 现场与内审员交流, 内审员对内审流程、知识和内审所涉及体系标准条款不熟悉, 内审员能力存在不足。

验证结果: 继续加强培训学习;

2) 未提供厨房操作工王福祥、李志刚任职评价合格相关证据。

验证结果: 查到任职评价合格证据, 验证合格有效;

上次不符合项二: 现场查看: 消毒柜中红外管道未正常工作, 无法达到正常消毒能力, 不符合 OPRP2 餐具消毒的行动准则: 臭氧加高温消毒, 消毒时间 30 分钟以上, 行动准则发生偏离。

查菜品出锅后中心温度, 《食品中心温度记录表》每日只对一个菜品进行监测记录, 不符合 CCP 是定的监测频率。

验证结果: 消毒柜检查臭氧管和红外线管均正常开启, 未来再发现类似问题; 抽查对每餐主要热食菜品均进行中心温度监测, 超过 2 种以上符合控制标准要求, 验证合格, 措施有效。

#### 五、认证证书及标志的使用

认证证书用于公司宣传、招投标; 认证标志无使用。

#### 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, 天津优选餐饮管理有限公司的

质量  环境  职业健康安全  能源管理体系  食品安全管理体系  危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	<input 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 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 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

**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: 汪桂明



## 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。