

项目编号：30650-2023-QEOFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：杭州浙仁禽业有限公司

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、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 汪桂明

审核组员（签字）： 无

报告日期： 2025年10月16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決定之前，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	2023-N1OHSMS-4043149	29.07.09
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1EMS-5043149	29.07.09
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	FI-2
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1HACCP-1043149	FI-2
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1QMS-7043149	29.07.09

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	褚诗明、张勤、邓杰	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（质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系）认证后，进行，进行第2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：

GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T45001-2020 / ISO45001：2018、GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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/CCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；



d) 相关的法律法规：中华人民共和国民法典、道路交通安全法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国节约能源法、中华人民共和国职业病防治法、工伤保险条例、大气污染综合排放标准、污水综合排放标准、城市生活垃圾管理办法、杭州市消防条例、杭州市劳动保护条例、杭州市环境噪声管理条例、杭州市安全生产监督管理条例、杭州市生活垃圾管理条例等；

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：食品安全国家标准 蛋与蛋制品GB 2749、食品安全国家标准 味精GB 2720、食品安全国家标准 食用盐GB 2721、鸡精调味料SB/T 10371、调味料酒 SB/T 10416、食品安全国家标准 动物性水产制品GB10136、食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量GB 2761、食品安全国家标准 食品中污染物限量GB 2762、食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量GB 29921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10月13日上午至2025年10月16日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年10月17日下午至本次审核结束日。

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）：

E:预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

F:位于浙江省杭州市余杭区仁和街道北辰金座1幢905室杭州浙仁禽业有限公司预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售

H:位于浙江省杭州市余杭区仁和街道北辰金座1幢905室杭州浙仁禽业有限公司预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售

O:预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q:预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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：浙江省杭州市余杭区仁和街道北辰金座1幢905室

办公地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道北辰金座1幢905室

经营地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道北辰金座1幢905室

多场所地址：无

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）不涉及

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（1）项，涉及部门/条款：

综合部 1 项不符合项，GB/T19001-2016 标准 7.2 条款、GB/T24001-2016 标准 7.2 条款、GB/T 45001-2020 标准 7.2 条款、ISO22000:2018 标准 7.2 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.2 条款。

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 11 月 13 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 16 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

关键岗位人员应知应会、危害控制计划实施、产品质量和食品安全控制，环境因素和危险源运行控制

3) 本次审核发现的正面信息：

公司管理层对管理体系工作较重视，公司按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故；按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

公司管理层对管理体系标准运行和持续改进活动较为支持，公司结合预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售过程，执行策划管理体系文件，开展了采购、销售、危害控制、产品放行、环保和职业健康安全控制等各项业务活动，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、人力资源、运输车辆等，基本满足预包装食品销售的需要，公司管理体系运行基本持续保持运行，基本具备持续改进能力，总体体系成熟度尚可。现场审核发现公司内审及管评深入程度方面、危害控制实施、产品放行控制方面还有较大的提升空间。

2) 风险提示：

内审员及关键岗位人员应知应会和能力提升方面、内审及管理评审深入应用方面；



员工健康证明需注意及时办理，下次审核需关注。

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

公司将总目标分解到各相关部门，有年度目标指标分解及汇总；查有质量、环境、安全、食品安全目标、指标完成情况：

总目标	统计方法	频次	2024年10月2025年9月
顾客满意度≥95%	客户调查汇总分/调查客户人数	每年一次	97%
食品安全事故0次	统计食品安全事故发生次数%	每月一次	0
火灾为0	统计事故发生次数	每月一次	0
重伤死亡事故为0	统计事故发生次数	每月一次	0

公司2024年10月2025年9月总目标及分解目标、指标均达成。

查有重要环境因素目标、指标及管理方案：1项 针对潜在火灾，有目标、指标、管理方案、责任单位及实施时间2024-10至2025-9；查有2024年11月6日、2025年3月7日、2025年7月8日、2025年9月6日环境因素目标、指标及管理方案实施检查，有管理方案实施情况良好，无火灾情况；

查有重大危险源目标、指标及管理方案：3项 针对用火、烟头或用电设备设施、电线短路及老化引起火灾，食品安全、中毒事故，交通事故、物体打击摔倒，有目标、指标、管理方案、执行部门、配合部门、启动日期、完成日期、完成情况。

查重大危险源目标、指标及管理方案实施检查，检查日期2025年9月12日，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

1、前提方案/良好卫生规范

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

组织的规模情况/资源配置情况：公司认证涉及的活动主要以预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售为主，企业预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售经营活动方式主要是采购自合格供方，供方负责做好分拣工作，公司配送中心人员到供方取货并送货至客户处，客户签收，控制零库存。原有仓库一直未使用，本审核周期管理层介绍已拆迁，目前公司无仓库、无分拣场所。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于浙江省杭州市余杭区仁和街道北辰金座1幢905室，自有办公室1间，周边无化工厂无重污染源、在商业区、无化学、生物性污染源，办公室设在北辰金座内，由物业统一管理，干净整洁。

现场观察：企业周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁；办公区主要用于办公活动，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，清洁卫生整洁。



——空气和水质：空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接加工用水，少量清洁用水来自自来水。

——包装材料：预包装食品（不含冷冻冷藏食品）不涉及包装材料

——虫害防治：无仓库、无贮存食材，现买现卖，暂不涉及。

——废弃物管理：组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量办公废弃物，其他为生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

——员工卫生、员工健康：人员个人卫生主要是着装仪容仪表，预包装食品（不含冷藏冷冻食品），不直接接触食品，对健康证无特殊要求，员工健康及培训管理情况见综合部审核记录，每年对采购、配送人员进行健康检查，无异常。

查有2025年10月13日、2025年4月16日褚诗明、潘显林、徐碧燕健康检查记录表：无异常；

外来人员到办公室主要为业务活动，不允许进入配送车箱，其他无特殊要求。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离：抽查有2025年10月6日、2025年8月22日、2025年2月19日运输车辆 车牌号浙A5379B 清洗消毒记录，记录设备情况正常，清水清洗，84消毒液消毒，记录清洁人及核查人。

主要涉及配送车辆消毒用的84消毒液、人部和车辆使用的清洁剂，现场查看有洗手液和消毒液，标签完好，公司按标签或MSDS执行。

查有2025年10月13日、2025年7月28日、2025年3月13日每日卫生检查表，检查项目有人员、灭火器、办公室、运输车辆卫生情况，均合格。

现场观察管控基本充分。

——返工管理：预包装食品销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况：主要是84消毒液，抽查有2025年5月10日、8月15日、10月9日消毒药液配制/验证记录表，有自来水量、亩液量、浓度记录，有配置人、验证人；查有2025年6月13日、2025年9月15日、2025年10月9日84消毒液领用记录，有领用人，用途车辆消毒。

——验收管理：原辅料验收及销售成品管控情况见本报告中采购管理情况及产品放行控制。

——外来人员管理：办公室外来人员主要业务沟通，对人员无特殊要求，配送车辆不允许外人进入。

——运输和储存、库存管理

现场及资料审核确认公司目前销售预包装食品（不含冷藏冷冻食品）无冷藏冷冻需求，现买现卖不涉及仓库，公司配置配送1辆常温车；公司策划了基本的配送路线，负责人表示预包装食品客户在公司附近，配送车程负责人介绍不超过1小时；负责人介绍客户多时，合理策划路线，不同客户食材分区放置，随车有送货单，按送货单交付不同客户食材，配合顾客完成交付验收。

查到送货食材销售送货明细单，内容包括：购货单位、货品名称、单位、数量、单价、金额、送货人、签收人等。供方均在公司周边，提前一天下单，第二天早上进行配送，供方将原材料分类分拣备好，运送人员进行验收无异常，供方协助装到公司运输车辆，由公司统一配送协助顾客完成验收、交接，按顾客指定地点存放；不合格反馈到供应商，不合格一般为外观破损不达标，无食品安全问题，负责人反馈本审



核周期没有预包装食品不合格品发生。

2、 采购管理情况（含OPRP 验收管理）、产品放行控制、危害控制计划实施

公司在管理手册进行了规定，并策划了采购控制程序、前提方案/良好卫生规范、食品采购索证验收制度等文件要求；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。

公司提供合格供方/外包方名录及调查评价报告，公司采购从合格供方处实施，公司因预包装食品目前采购量不大，负责人介绍主要与就近批发市场中长期合作供方或就近服务方合作，未签订采购合同或协议，采购现场对货物、价格、质量安全进行现场确认，交付后有问题供方或服务及时配合处理。

物流运输目前偶尔使用为货拉拉，负责人介绍一般在自己送货成本高或需求急时使用货拉拉送货；

负责人介绍洗洁精、84消毒液来自附近超市；

收集供方资质、产品第三方检测报告或出厂报告：

目前产企业采购及销售预包装食品主要为水产品干货、调味料等，负责人介绍本审核周期中标单位少，调味料偶尔向个体餐饮单位提供。

随机抽查资质：

杭州农副产品物流中心水产品批发市场博源食品商行 有营业执照92330110MA2BREAA1E，在有效期内；

杭州佳滢食品有限公司 调味品 有营业执照91330110MA28WC435M、食品生产许可扫描件J133000251586，在有效期内；

杭州农副产品物流中心现代茶城琪琳食品商行 调味品，有营业执照：92330110MA2KEFNU8G、食品生产许可证JY13301840311825扫描件，在有效期内；

预包装食品验收OPRP

第三方检测报告：

—— 包装食品 水产品干货：

产品名称：虾皮；报告编号：HAPED2412025718，检测日期：2024.12.23-2024.12.27

检测项目：铅（以 Pb 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As计）

检测结论：符合

委托单位：杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场蒋希冷冻食品商行

检验单位：江苏环谱检测技术服务有限公司

产品名称：虾干；报告编号：HAPED2412025720，检测日期：2024.12.23-2024.12.27

检测项目：铅（以 Pb 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As计）

检测结论：符合

委托单位：杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场蒋希冷冻食品商行

检验单位：江苏环谱检测技术服务有限公司



产品名称：鱿鱼条；报告编号：2025S0311193，报告日期：2025.3.18

检测项目：铬（以 Cr 计）、铅（以 Pb 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝酸胺、多氯联苯、挥发性盐基氮、色泽、滋味、气味、状态（共 10 项），

检测结论：符合

委托单位：山东鑫华水产食品有限公司

检验单位：青岛元信检测技术有限公司

——预包装食品 调味料：

产品名称：加碘精制盐 报告编号：CP25010014 报告日期：2025.1.16

检测项目：白度、粒度、氯化钠、水分、水不溶物、硫酸银、碘、总砷、铅、镉、总汞、钡、亚铁氰化钾等；

检测结果：合格

委托单位：湖北长舟盐化有限公司

检验单位：四川为众检测科技有限公司、国家轻工业井矿盐质量监督检测中心

产品名称：生抽酱油 编号：F25WT01089 报告日期：2025.2.24

检测项目：三氯蔗糖；

检测结果：符合

委托单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司

检测单位：佛山市食品药品检验检测中心

查到出厂报告：

产品名称：鲜味生抽1.9L 编号：HT/GM-20250210-0106 报告日期：2025.2.10

检测项目：色泽、香气、滋味、体态、全氮、铵盐/氨基酸态氮、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、挥发性盐基氮、大肠菌群、菌落总数等；

检测结果：符合

检验单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司质量检验部

产品名称：双鱼米醋（酿造食醋） 报告编号：QW202503278 报告日期：2025.3.6

检测项目：感观、总酸、可溶性无盐固形物、食盐、总砷、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、黄曲霉毒素、菌落总数、大肠菌群、食品标签、净含量；

检测结果：符合

委托单位：杭州市食品酿造有限公司生产基地浙江五味和食品有限公司

检验单位：浙江公正检验中心有限公司

产品名称：糯米黄酒 报告编号：QW202503290 报告日期：2025.3.6

检测项目：总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、PH、氧化钙、苯甲酸及其钠盐、食品标签、净含量；



检测结果：符合

委托单位：杭州市食品酿造有限公司生产基地浙江五味和食品有限公司

检验单位：浙江公正检验中心有限公司

询问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，采购产品满足公司验收标准要求，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

公司无贮存，现买现卖，暂不涉及危害控制计划中的CCP控制。

3、可追溯性及撤回/召回管理

公司《管理手册》中可追溯性进行了规定，对撤回/召回进行了规定。并策划了产品标识、可追溯性和召回控制程序。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定。

标识方法：预包装食品以原标签为准；农副产品分区或加标签标注明显区分。

追溯性：根据产品标签、进货记录、销售记录及产品明细、供方及客户信息，可满足追溯要求。

食品购入/生产日期-质量合格证明—采购记录—销售记录，能进行追溯。

执行公司《撤回/召回控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》，明确异常撤回流程及要求。

查有产品召回（演练）计划，包括目的、范围及依据、主持人、参加人员及安排等。

查有模拟产品召回通知，产品召回建议报告，召回应急小组成员联系电话表。

查有《召回（演练）总结报告》，召回模拟日期：2025年3月6日，召回产品名称：2025.2.26的XX牌酱油/1.2L，模拟问题：配送中心接到供应商电话告知3月5日交付的XX牌酱油/1.2L（生产日期2025.2.26），经有关部门抽检不合格，有潜在食品安全风险，可能对消费者健康造成危害，需要召回。

查报告中包括处理记录、原因分析、纠正预防措施、后续处理；有演练总结：本次产品召回演练，因配送中心接客户反馈生产日期为2025.2.26的XX牌酱油/1.2L微生物超标，召回应急小组立即启动召回控制程序，如不安全产品事件真正发生，产品召回应急小组将责成配送中心按照对已售出产品通过电话、微信方式向客户发布不安全食品进行召回信息，由于此次为召回演习，所以未进行此项工作。通过此次召回演练验证《潜在不安全产品处置程序》，该程序能够及时、有效的将不安全产品召回。

4、与顾客有关的过程管理、产品和服务提供的控制

公司销售认证范围产品主要是预包装食品（不含冷冻冷藏）销售，货源来自合格供方。

公司编制了《与顾客有关的过程控制程序》、销售服务规范和售后服务方案等；执行适用国家或行业相关标准；执行销售服务流程和合同或订单要求。

查有销售服务流程：参加竞标—中标—产品采购—验收（OPRP）—暂存（CCP不适用）—交付

需确认过程：销售服务过程

外包过程：车辆维保、物流运输

组织主要通过竞标获得客户，客户主要为餐饮食堂按客户要求送货，本审核周期认证产品最远车程不超1小时，负责人介绍均能按时送达。

沟通方式：日常主要是参加招投标、电话、面谈、资料传递等方式和顾客沟通，了解客户的需求和意见。

针对招投标、合同或订单洽谈、签订、履行过程中的问题，及时电话联系，明确各自的要求，执行合同或



订单要求，目前沟通效果良好。

本审核周期上半年中标服务单位有一家为：浙江大学医学院附属第一医院2024-2025年度总部一期、之江院区水产类采购项目；

查有电子中标通知书，项目编号为：ZJ-2431936-02，中标，服务期1年，2024年8月27日

查有水产类采购合同：明确食堂名称浙江大学医学院附属第一医院总部一期食堂、之江院区食堂及其他，抽合同明确虾皮质量要求、包装与标志要求、违约责任等，双方签名盖章，合同期限 2024年9月23日-2025年9月22日；并有廉洁协议书，有合同评审单，在合同签订前进行评审，同意；

公司目前正在投标项目为浙江大学医学院附属第一医院2025-2026年度庆春等院区禽蛋类，查看到2025年10月10日公开招标公告；负责人介绍公司对招标文件进行评审满足要求，正在准备投标文件中。

项目概况：浙江大学医学院附属第一医院2025-2026年度庆春等院区禽蛋类采购项目（重新采购）招标项目的潜在投标人应在政采云平台线上获取（下载）招标文件，并于2025年10月31日 09:00（北京时间）前递交（上传）投标文件。

调味料本审核周期订单较少，主要客户为杭州好食客餐饮管理有限公司，原合同到期因客户需求量少未签订长期合同，有需要时进行微信或电话沟通，接口人章申才，接到订单前进行评审满足情况；

提供调味料、水产品干货虾皮、虾干、干贝等销售凭证，记录客户信息、销售时间、品名、单位、数量、价格等。

企业建立了产品和服务要求更改的流程，一般包括订单的更改、产品要求的更改。订单更改和产品要求的更改由配送中心负责管理，当产品要求发生变更时，配送中心通知相关职能部门，并及时更新相关文件并下发至相关部门。本审核周期，目前没有发生合同或订单更改的情况，如果需要更改，需对更改内容重新评审，并将变化的要求及时通知有关人员。

公司认证范围内采购、销售为预包装食品，企业只是查看食品外包装、生产日期、外观，不进行称量验收。

公司经识别，销售服务过程为需要确认过程，查有2025年1月18日《销售服务过程确认记录》，确认包括人员、设备、文件、环境，评价综述：过程能力满足要求，配送中心田多华、综合部朱玉山、确认人褚诗明；

物流控制：组织自有运输车辆，1辆常温箱式货车，如查物流成本高或紧急需求，负责人说也会使用货拉拉。

2025年10月14日早6点与企业褚总一起开货车前往浙江余杭区农副产品物流中心现代茶城琪琳食品商行，根据公司需求购置调味料，褚总与供方负责人当面沟通、清点验收货、付款，供方协助完成装车，观察公司使用运送车辆为小型普通客车浙A53798，所有人为张勤总，发证日期2021年8月16日，在有效期内，车箱内清洁卫生，有小推车一部；观察褚总进行初步外观、包装、日期查看，无异常；

现场供方浙江余杭区农副产品物流中心现代茶城琪琳食品商行销售填写统计单并交给褚总，日期2025年10月14日，购置调味料有高峻料酒1箱、双鱼米醋1箱、雪涛食盐1箱、海天生抽1箱，有价格总计。

早6：38跟随运送车浙A53798到达杭州好食客餐饮管理有限公司 浙江省杭州市余杭区 良渚街道欧文大厦，7：00进行卸货交付，采用车上小推车进行运送，观察小推车清洁卫生、交付产品外观清洁、无异常、均在保质期内，现场观察未看到检验报告，询问产品报告单情况，褚总答复有电子版本报告单，微信发给客户。

查看到客户杭州好食客餐饮管理有限公司2025年10月14日送货明细单，产品名称及数量：高峻料酒1箱、双



鱼米醋1箱、雪涛食盐1箱、海天生抽1箱，有单价及总价，浙仁禽业褚总名字记录，有客户签收签名。

公司上半年主要顾客为浙一医院，根据需求完成采购销售配送业务，查有该客户送货明细，主要是水产品，褚总介绍预包装食品该客户需求不多，有时需要虾皮、虾干、干贝等；

抽 有2025年5月28日 浙一医院（之江）面条档口 虾皮1公斤送货明细单，供应商褚诗明，验收人管娟；

抽 有2025年5月24日 浙一医院（之江）营养食堂 虾皮0.5公斤送货明细单，供应商褚诗明，验收人方梅；

抽 有2025年5月22日 浙一医院（之江）小炒档口 虾干1.5公斤送货明细单，供应商褚诗明，验收人管娟；

抽 有2025年4月27日 浙一医院（之江）职工餐线 虾皮1公斤送货明细单，供应商褚诗明，验收人管娟；

抽 有2025年4月14日 浙一医院（余杭）扇形面干贝、虾干送货明细单，供应商褚诗明，验收人签名；

抽 有2025年4月10日 浙一医院（余杭）扇形面干贝有送货明细单含价格和重量，供应褚诗明，验收人签名；

抽 有2025年4月3日 浙一医院（余杭）病人餐 虾皮0.5公斤送货明细单，供应商褚诗明，验收人签名。

现场查见有对服务过程的检查，体现在《销售服务质量检查表》，每月检查1次，检查人：褚诗明，检查包括销售人员仪表、标识的佩戴情况，销售服务设施维护使用及完好情况，接待质量（包括来人来电），制订采购计划并实施采购，商品的运输、顾客要求评审的及时性、提供产品的质量合格率、顾客沟通及时性、主动性等项目，抽查2025-03-26、2025-05-26、2025-08-28、2025-09-20的检查结果，按照策划项目开展了检查，检查结果：符合要求。

查有2025年3月28日田多华、邓杰销售配送业务人员考核表，项目工作包括守时与考勤、仪容仪表、礼节礼貌、工作质量效率业绩、工作能力、业务知识、服务态度、团队意识、合作态度、培训学习，有考核标准及分值，评价结论：符合要求。

5、致敏物质的管理情况

公司在《管理手册》中8.1.5条款进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

提供了《过敏源清单》，包括豆制品类 大豆及其制品、酱油 大豆及其制品、鸡蛋 蛋类及其制品、花生及其制品、面粉 含有麸质的谷物及其制品、食用油 大豆及其制品、鱼类 鱼类及其制品，虾、蟹 甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）、牛奶、酸奶 乳制品，措施明示，日期2025年1月10日。

查有食品过敏源评估表，抽鸡蛋 有过敏源明示、每批；鱼类有过敏源明示 每批，虾、蟹 有过敏源 明示 每批；负责人褚诗明，高风险，日期2025年1月10日。

提供了《致敏物质管理控制措施确认记录表》，2025年1月10日进行了确认，记录确认项目、有单项判定，有确认总结论：致敏物质管理控制措施能使相应的食品安全危害达到提前预防的控制水平，确认人：褚诗明。

提供了《致敏物质的验证记录》，2025年03月12日进行了验证，记录验证内容，有检查方法，有验证结果描述，验证和评审结论：HACCP小组成员通过对工作现场的检查和对文件、记录的审阅，一致认为本公司实施的致敏物质控制措施运行状况良好，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）要求，已达到推行HACCP管理体系的预期目的，可以继续保持，验证人：褚诗明。



负责人交流及现场观察，不同类产品明确区分存放，过敏源物质交接时沟通提醒。

6、食品防护管理情况

公司在管理手册的8.5.4条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。预包装食品防护采用原包装，销售配送人员现场检查运输车辆卫生情况，运送完毕立即对车辆进行卫生清洁消毒处理；配送车辆采用封闭常温车进行，公司采用人工或小推车周转食材，产品防护能够按照策划的要求实施，满足策划的要求。

抽查《食品安全防护评估表》，抽有2025-01-10对外部安全、内部安全、经营安全、供应链安全、水和冰的安全、人员安全、信息安全等项目，检查结果：符合。检查人员：褚诗明。

抽查《食品防护计划检查记录》，抽有2024-12-16、2025-03-03、2025-07-01，检查食品防护控制措施情况，结论符合要求，检查人员：褚诗明

抽查《食品防护演练记录》，日期：2025年04月12日，有演练目的、演练策划、演练过程记录、演练评价：通过此次演练，证明了公司生产过程安全防护措施运行有效。

公司无仓库，运输车辆封闭车箱，清洁卫生，不允许外来人员接触，产品分类装车摆放，装车前检查外包装完好，确保产品防护到位，车内干燥。

7、食品欺诈预防管理

公司在管理手册 8.1.5 条款进行了规定，策划并执行《食品欺诈脆弱性评估程序》。

提供了《食品欺诈脆弱性评估分析表》，对预包装食品掺假、冒牌过往信息、经济因素、供应商来源、识别的复杂性、原材料性质进行了评价，综合风险等级均为低风险，分析人员：食品安全小组，日期：2025.1.10

——《预防和消除食品欺诈措施确认记录表》，确认人员：褚诗明，确认日期：2025年1月10日，记录确认项目、单项确认结论，总结论：预防和消除食品欺诈措施能使相应的薄弱性评估危害达到提前预防的控制水平。

——《食品欺诈预防验证和评审报告》，记录验证项目及具体内容，有验证结果的描述，有验证和评审人员，日期：2025年3月12日，结论：HACCP小组成员通过对工作现场的检查和对文件、记录的审阅，一致认为本公司实施的食品过敏源控制和食品欺诈预防措施运行状况良好，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）要求，已达到推行 HACCP 管理体系的预期目的，可以继续保持。

8、应急准备和响应管理

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，策划了火灾应急预案、交通事故应急预案、触电应急预案、意外伤害应急预案，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响食品安全、环境和职业健康安全的紧急情况。

查有2025年7月12日火灾应急疏散演练报告，记录参加人员，地点办公室，记录演练内容，有演练总结：演练结束后，公司安全领导小组、综合部其他部门负责人进行了演练总结。对这次演练给予了充分肯定，大家一致认为这次演练紧张有序，撤离情况注意事项真确、现场抢救方法正确。通过这一次演练，提高了员工的火灾急救水平，增强了消防安全防护的意识，为今后的应急打下了良好的基础，切实地保证了员工的人身安全。



公司制定的应急预案和响应措施内容全面、切实可行，能满足应急响应要求，将继续予以执行，近期不作修改。查有2025年7月12日应急预案评审记录：记录参加评审的人员，应急预案评审（是否可操作、适宜、充分）：公司针对火灾制定的应急预案和响应措施，经过2025年7月12日公司对应急预案的演练，基本按公司制定的应急预案来实施，方案的可操作性强，达到既锻炼队伍又检验了队伍，提高了员工的现场急救水平，增强了安全防护的意识。评审结论：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、适宜、切实可行，能满足应急响应的要求。评价人：张勤、褚诗明、潘显林、徐碧燕、邓杰、朱玉山 日期：2025年7月12日

查有《召回（演练）总结报告》，召回模拟日期：2025年3月6日，召回产品名称：2025.2.26的XX牌酱油/1.2L，模拟问题：配送中心接到供应商电话告知3月5日交付的XX牌酱油/1.2L（生产日期2025.2.26），经有关部门抽检不合格，有潜在食品安全风险，可能对消费者健康造成危害，需要召回。

查报告中包括处理记录、原因分析、纠正预防措施、后续处理；有演练总结：本次产品召回演练，因配送中心接客户反馈生产日期为2025.2.26的XX牌酱油/1.2L微生物超标，召回应急小组立即启动召回控制程序，如不安全产品事件真正发生，产品召回应急小组将责成配送中心按照对已售出产品通过电话、微信方式向客户发布不安全食品进行召回信息，由于此次为召回演习，所以未进行此项工作。通过此次召回演练验证《潜在不安全产品处置程序》，该程序能够及时、有效的将不安全产品召回。

抽查《食品防护演练记录》，日期：2025年04月12日，有演练目的、演练策划、演练过程记录、演练评价：通过此次演练，证明了公司生产过程安全防护措施运行有效。

9、管理体系的验证、确认、评价和分析

公司制定了《食品安全验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP验证记录、OPRP验证记录等；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。

——抽查验证的策划情况如管评，每年度1次，由总经理负责组织；

——产品安全性验证，由配送中心负责，每批次从合格供方采购，每年索取三方检测报告；

——危害控制计划的验证，每年1次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——预包装产品销售，产品不直接与水接触。

——环境卫生、与产品接触面等主要通过清洁消毒等动态管控，具体见配送中心审核记录。

——查有《前提方案验证记录表》，验证人员：褚诗明、潘显林、徐碧燕、朱玉山，验证日期：2025年3月12日，验证内容包括：公司环境，经营场所、设备和工具、卫生管理，原料、成品储存、运输和交付的卫生要求，人员卫生与健康的要求，产品标识和可追溯性、工艺流程图的现场验证等全覆盖实际运营的预包装食品销售，验证结论是：前提方案的实施达到了预期效果。

——查有“OPRP验证记录表”，食品安全小组，确认日期：2025年3月12日，确认内容：水的安全、食品接触表面的清洁、手的清洁和设施的维护与卫生保持、防止交叉污染、有毒化合物的标记，储存及使用人员健康与卫生、虫害的防治、有毒有害物品管理等，有单项确认结论，总结论：操作性前提方案(OPRP)的实施达到了预期效果。

——查有《危害控制计划验证记录表》，验证人员：褚诗明、潘显林、徐碧燕、朱玉山，验证日期：2025年3月12日，验证内容包括实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划等，有单项验证结论，验证



总结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

——查有《单项验证结果评价记录》，评价参加人员：褚诗明、潘显林、徐碧燕、朱玉山，验证结果评价时间：2025年3月12日，有验证项目及验证结果，有评价结论，有改进要求及改进措施，改进结果跟踪验证体系负责人组织各部门负责人进行体系文件的学习；各部门组织员工进行了体系文件的学习，使其对体系文件的重视度提升；综合办对各部门负责人和各部门员工进行抽查提问，员工对体系文件掌握度良好。

——《验证结果分析记录》，分析人员：褚诗明、潘显林、徐碧燕、朱玉山，日期：2025年3月12日，记录验证项目、验证结果及意见，综合分析：管理体系的整体运行满足策划的要求，满足标准要求；管理体系无需改进和更新；潜在不安全产品无高事故风险；收集了充足信息，以利于策划内部审核方案；所采取的纠正措施有效。

10、环境和职业健康安全运行控制

公司执行控制过程控制程序、相关方需求和期望控制程序、驾驶员安全管理制度、安全用电规程、安全防火制度、工伤事故管理规定等、消防管理制度、能源资源管理规程、相关方管理规程等。

公司办公活动无废气、噪声产生，生活污水排入市政管网集中处理。

配送车辆噪声、废气排放控制：车辆按期年审、及时维护保养，禁止随意鸣笛，观察车辆状态正常；司机持证上岗，严格遵守交通规则，禁止酒驾、禁止疲劳驾驶；车辆及时年审，并交保险。

固体废弃物主要包含硒鼓、废纸等和办公废纸及生活垃圾。按大厦物业指定点分类投放在不同容器中，由物业统一处理；

有资金投入与实际情况：环境安全设备投入1400元、安全警示设备投入1000元、火宅应急演练费用800元、保险费10000元等；

办公室内、外配备灭火器状态正常有效，有禁烟标识，安装烟感器、报警器；走廊有消防栓状态正常；

公司对配关人员进行质量食品安全、交通安全知识、应急知识培训教育，对工作人员进行消防应急演练培训

现场查看：没有长明灯、长流水；

配置口罩、水；其他劳保用品负责人暂不需要；

公司长期稳定员投养老保险；

防触电：现场观察用电线路规范，无私设用电设施现场；下班前及时切断电源。

教育员工装卸货物注意安全，防磕碰等意外伤害。

11、设计和开发管理

在管理手册8.2.3条对设计和开发进行了规定，对设计开发设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。与负责人沟通及经确认，配送中心负责产品的销售服务方案设计，设计人为褚诗明、潘显林、田多华，能力满足公司销售方案设计的需要。

本公司按照国家或行业法律法规和其他要求、顾客合同和客户订单要求进行销售和服务，且公司现在客户群基本固定，销售的产品类型也基本固定，管理体系范围内暂时也没有增加新产品的销售计划，目前销售



的流程固定不变，无需策划新的营销方式。

公司销售产品按照国家标准或行业标准执行，按顾客要求或合同进行销售服务，根据本组织销售服务特点，近期也无变更需求，本审核周期不涉及设计和开发。如顾客和市场需要开发新产品或新销售模式，公司将按照标准要求，根据客户的要求设计开发策划新的产品销售流程，确保产品和服务符合性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

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《年度内部审核计划》，编制：褚诗明 批准：张勤 日期：2025年6月5日

查有《内部审核实施计划》，QEOFH审核日期：2025年6月14-15日；审核组组长：褚诗明、组员：田多华。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。

查《内审检查表》：抽配送中心、食品安全小组，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，审核记录填写证据内容写不详细已现场交流注意；

查《不符合项报告》：综合部1项不符合项，判标不准确，现场交流立即进行更新，有问题原因分析、纠正/纠正措施及效果验证：措施有效，关闭，并提供培训记录；

没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》，对内审情况进行综述、审核结论：审核小组认为：本公司运作的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系基本符合GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T 45001-2020、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求，且运行基本有效，已具备了满足顾客要求及法律法规要求/第三方审核的基本条件。

内审员对内审流程及内审要求了解不全面，对适用体系标准不能准确回答，内审知识有欠缺，内审能力需继续提升。已在7.2条款开具不符合。

管理评审：公司制定并实施《管理评审控制程序》，管理评审每年进行一次，由管理层根据实际需要决定是否增加管理评审的频次。与管理层与交流，近年进行一次管理评审，询问管理层，介绍管理评审开展基本流程、参加人员和评审情况和结论，基本符合要求。

查 有2025年公司管理评审活动资料如下：

- 1) 查 提供《管理评审计划及通知》， 批准：张勤 评审时间：2025年6月25日；
- 2) 查“管理评审输入”，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全小组体系运行材料总结、综合部汇报材料、配送中心汇报材料；
- 3) 有管理评审实施记录：提供会议签到、会议记录，主持人：张勤，按期实施管理评审；
- 4) 管理评审形成《管理评审报告》，包括评审会议时间、参加评审人员、评审内容、评审综述，形成评审结论：通过本次管理评审发现公司所建立的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系包括管理方针和目标，都是适宜的、充分的，有效的。依据GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T



45001-2020、ISO22000:2018、T/CCAA 29-2016、GB14881-2013、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系和公司目前实际情况相符合。体系得到了持续有效实施。。

改进建议：要进一步强化管理体系标准的培训及管理手册、程序文件的学习培训，全员参与提高企业的管理水平。有管理评审改进计划，有培训记录表，2025年6月28日公司完成相关内容培训学习，培训人员合格，培训有效。

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：

公司执行《不合格输出控制程序》，进货查验中出现的不合格进行退货或补货处理；与负责人交流，可有出现不合格为个别食材外观异常或数量差异等，供方在送货、公司验货时及时进行退换货或补货处理。客户查验时发现的不合格做补货或退货处理；经沟通，本审核周期未发生严重不合格品现象，无食品安全问题。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司执行《不合格输出控制程序》、《不符合和纠正措施控制程序》等，通过分析实际存在的或潜在的不符合的原因，制定纠正和预防措施，并验证其效果，以防止不符合的发生 / 再发生，实现持续改进绩效的目的。

公司通过过程的监视和测量、绩效考核、内审、管理评审等方式，确保管理制度有效执行；企业经过策划，采用对产品的监视和测量，对不合格品控制等来证实产品的符合性；对内审中的不符合，采取了纠正措施，并验证；为保证公司管理体系的有效运行，通过对不符合或事件的调查处理，以确保管理体系运行的有效性。本审核周期，公司未发生过质量、环境、职业健康安全和食品安全事故。

3) 投诉的接受和处理情况：

日常在采购验收、配送过程中，客户验收时均为会产品质量安全进行验证，售后跟踪满意情况，对发现的不满足顾客要求的情况会及时给予沟通，通过重新配送或者调货的方式给予解决，客户基本满意，现场了解审核周期内未发生重大的投诉情况，顾客口头提出意见或建议按要求及时处理。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无
- 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

问题：与内审审核组长褚诗明、组员朱玉山现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足；

验证结果：继续加强培训学习，提高内审技能。

五、认证证书及标志的使用

标志无使用，认证证书用于招投标及公司宣传

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，杭州浙仁禽业有限公司的

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： 王桂明



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

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。