

项目编号：20771-2024-H

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：浙江大姆山食品有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字） 任泽华
：
审核组员（签字） _____
：
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：任泽华

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
A	任泽华	组长	审核员	2025-N1HACCP-2059498	CI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	宣启明（副总兼食安组长）、曹营营	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：

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：本次为单一体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：---

d) 相关的法律法规：食品安全法、GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB/T 25009-2010《蛋制品生产管理规范》、QB/T5334-2018《蛋制品》、GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及其制品通用安全要求》GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱等。

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：GB2749-2015《食品安全国



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

家标准《蛋与蛋制品》、Q/DMS0001S-2024《咸蛋制品》。

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15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11月1日至本次审核结束日。

审核方式： 现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

H:位于浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39号浙江大姆山食品有限公司生产车间的蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产

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：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路39号

办公地址：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路39号

经营地址：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路39号

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（2）项，涉及部门/条款:生产中心 3.3、品质中心 3.8

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15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:

内审、管评、确认和验证、产品放行、供方管理、良好卫生规范、计量器具校检以及现场管理实施。

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方领导层总体比较重视体系管理工作，并已将体系工作逐步日常化;

——食品安全管理核心人员队伍较为稳定;

——现场质量和食品安全管理能够结合实际细化到各岗位，并能扎实落到实处;

——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质量及食品安全事故、未发生重大顾客投诉等。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对HACCP体系标准运行和认证活动较为重视，公司结合蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）的生产加工过程，已经策划的体系文件，包括《HACCP手册》、《程序文件》、《蛋类及蛋制品HACCP计划》、《良好卫生规范》等，审核周期内未发生重大变更。

现场查核发现：蛋类及蛋制品生产现场管理及运行基本符合策划的体系文件要求，在原料采购验收、生产过程尤其现场管控、CCP点实施等方面较为充分，现场审核发现对体系更新的及时性尚可，但对核心管理人员能力提升、内审及管理评审有效性、确认验证深入程度等方面还有一定的提升空间，建议后期继续加强标准学习，进一步结合企业实际情况提高体系运行的质量。经过现场审核，受审核方所建立的自我发现问题、解决问题的改进机制比上一审核周期有一定的提升，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

内审、管评、确认和验证、产品放行、供方管理、良好卫生规范、计量器具校检以及现场管理实施。

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

公司在《管理手册》中规定了公司管理目标，查核建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标基本具体、有针对性、可测量并且可实现。提供了《2024年10月——2025年8月完成情况统计》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下:

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况 (2024.10-2025.08)



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

食品安全事故发生次数 0;	按照规定属重大食品安全事故的,统计发生次数	年度	0
出厂产品检验合格率 100%	已检合格批次/检验批次	年度	100%

抽查审核周期内管理目标已实现, 2025年10月管理目标在实施中。并提供目标考核的统计数据。

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、组织内外部环境等基本情况

浙江大姆山食品有限公司, 成立于2013年05月08日, 位于浙江省湖州市德清县, 公司许可项目: 食品生产。认证范围内蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产。注册地址: 浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路39号。注册资本: 1500万人民币。

组织按照《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求V1.0》标准策划了公司的HACCP体系, 形成了《HACCP管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP计划、“前提计划”等体系文件, 支持公司HACCP体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。审核周期内体系文件版本没有变更, 为B/0版。2025年上半年咸鸭蛋销售有较大幅度增长, 但咸蛋黄销售有所下降。现场审核:

1. 资质证书情况: 未发生变化;
2. 生产场地: 未发生变化;
3. 监督抽查情况, 现场交流总经理, 湖州市市场监督管理局于2025年5月7日来公司抽样检测咸鸭蛋; 2025年5月20日德清县市场监督管理局来公司生产监督检查, 发现有两项问题, 已经提交整改证据。
4. 总经理表示审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大投诉等。
5. 体系文件更新情况: 未发生重大变化。
6. 认证证书及标志主要用于客户查验, 未发现证书及标志使用不规范情况。
7. 上一次不符合项共3项, 1)品质中心 H4.5、02)品质中心H3.6、03)采购中心 H3.5, 已进行整改, 本次未再发现不符合。

二、管理体系范围、管理体系及其过程、食品安全方针、变更策划管理情况

现场确认: 审核期间受审核方管理体系地址未发生变更。组织架构包括组织结构、部门职责等未发生重大变化; 体系文件未发生较大变化; 不涉及多场所、临时场所; 外包过程: 部分运输外包、虫害防治服务, 按照采购管理进行控制。

审核周期内公司食品安全方针未发生变化。但在食品安全文化方面现场观察: 公司工作氛围比较好, 员工基本稳定, 内部企业文化氛围比较一般, 后续可进一步强化食品质量与安全等意识理念的宣传和建设。

三、资源(含基础设施、监视和测量设备、工作环境、沟通)管理情况

现场与副总经理交流公司提供为建立、实施、保持和持续改进HACCP体系所需的资源情况。生产地址浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路39号, 经营场所为自有性质, 作为蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)的生产加工区域, 总占地面积3050.46平方米, 总建筑面积: 14773平方米, 厂房共四层(其中第四层空置), 其中办公室在二楼, 主要是领导层及营销中心办公场地, 办公室面积约为: 40平方米。化验室在2层, 约30平方米左右。

现场观察生产车间布局情况: 其中1层主要是分级/腌制区, 含食用盐仓库1个, 其中前段洗蛋线1条; 2层是咸鸭蛋生产加工线(2条洗蛋线), 3层1条生产线是咸蛋黄生产加工线(其中洗蛋线1条、敲蛋间1条生产线)、其中咸蛋生产加工涉及区域为真空车间、蒸煮间、灭菌间、摊凉区、外包区; 咸蛋黄生产加工涉及区域: 敲蛋间、蛋黄车间、碎蛋黄间、冷冻库储存区; 内包材库、外包材库1个; 配备有: 冷冻库2个、保鲜库1间、速冻库1间; 配置基本可以满足咸蛋、咸蛋黄的生产加工需要。基本有人流物流的划分。

提供了生产设备台账清单, 罗列了包括鲜蛋分级机、全自动敲蛋机、拉伸膜自动真空机、自动洗蛋机、蛋黄烘干机、金属检测机、喷码机、杀菌锅、腌制釜、叉车等。基本满足蛋制品生产需求。

提供了2024年和2025年生产设备维护保养计划及记录。显示对上述设备的维护保养的项目和计划时间等均进行了策划, 并提供了维保的记录。抽查维修及日常巡查情况, 基本符合。



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

公司自有特种设备包括电梯3台，3台杀菌锅，1部叉车。现场设备运行完好，已按照规定开展了年检工作。抽查由湖州市特种设备检测研究院2025年4月15日出具的编号为DDD202506274的定期检验报告，结论为合格。抽查特种设备杀菌锅、叉车及电梯等外检报告，基本有效。

现场观察生产各功能区划分，有基本的人流物流划分，日常运行过程按照策划进行管控，基本可以满足不交叉污染。现场观察目前停用设备如1台叉车、交替使用的杀菌锅（目前是生产淡季，1台杀菌锅能满足咸蛋需杀菌量的负荷要求），未使用的均有停用标识管理，控制基本合理。

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《计量器具校准清单》，包括恒温干燥箱、恒温培养箱、水分快速测定仪、温湿度计、砝码、电子温度计、双金属温度计、压力表、电子秤、砝码等各类检验检测监测仪器，基本满足蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）的检测要求。

抽查101-3B恒温箱、TH12001电子天平、20g砝码、移液器、（0~0.6）MPa压力表，基本符合要求。

查冷冻库时发现：提供2024年11月3日、2025年5月2日对保鲜库、冷冻库显示装置进行校检的证据，显示均为合格，校准人为曹营营，另外提供了车间电子秤校准记录，基本符合。

但未将比重计/盐度计列入清单，也未提供校检证据，要求后续完善。

实验室现场：理化检验和微生物检验设在一楼，具备包括理化/感官检验和微生物检测室等，室内设备设施齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，检验环境和仪器设备能满足蛋制品检验要求，查核检测项目及检测方法，检测操作等基本符合。设有留样柜，提供有留样记录《成品留样台账》，抽查2025.9.19咸蛋黄，留样量为1kg/包，留样日期为2025.9.19，留样人曹营营，样品状态完好，销毁时间——（目前未到销毁时间）。基本符合。

受审核方明确了内外部沟通的方式、对象、沟通内容等，对内沟通主要由行政办负责，对外主要由小组组长负责。近一年以来未出现因沟通不良导致的问题。食品安全小组组长不定期对公司现场进行安全性检查。

上述资源配置及管理基本合理。

四、安全产品实现的策划、良好卫生规范的策划及HACCP计划的策划管理

受审核方按照体系文件的要求，策划并实施了《HACCP计划》、《良好卫生规范》、操作规程等过程准则，各部门按照准则实施。

良好卫生规范编制依据：GB/T25009 《蛋制品生产管理规范》、GB27710 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、返工、运输储存、来访者、培训等。与公司蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）的生产运行基本相适应，基本符合标准对策划的要求。

查HACCP计划的策划情况，抽查食品安全小组组成情况，包括了品质中心、行政中心、生产中心、工程部、采购中心、销售中心等人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求，对小组成员能力进行了管理，基本符合。

现场与组织交流，目前公司生产的主要为蛋类及蛋制品；

产品主要工艺流程没有发生变更，具体如下：

咸蛋黄生产工艺流程：原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→打蛋→干燥→分拣/装袋→金属检测→入库冷冻→包装；

咸蛋生产工艺流程：原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→真空包装→高温杀菌→自然摊凉→包装入库；

涉及生产中心的CCP点有：

CCP1高温杀菌（咸鸭蛋）：CL值为120-130℃，杀菌时间：20-120min（产品不同，根据操作规程进行控制）；

CCP2金属探测（咸蛋黄）：SUSΦ2.5mm，FeΦ1.5mm，CUΦ2.0mm不得通过。

现场观察：生产工艺流程与实际基本一致，流程图已注明关键控制环节，基本与实际一致。

另外，根据组织实际策划致敏原管理、食品防护等措施的策划基本能满足蛋类及其制品的食品安全管理。

五、外部提供的过程、产品及服务的控制管理情况：

公司在《HACCP管理手册》对采购管理、食品欺诈进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》、《预防和消除食品欺诈控制程序》。

提供《合格供方名录》，共有23家供方：覆盖鸭蛋、大豆油、包装膜、外纸箱、物流运输方等，基本覆盖认证范围产品



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

类别。抽查鸭蛋的供方睢县帅凤鸭蛋养殖场、食盐供方中盐东兴盐化股份有限公司、蛋黄内包材的供方安徽众允新材料科技有限公司、黄泥的供方安吉天子湖春林膨润土经营部等，基本符合。

外包涉及的主要为部分物流运输、计量器具校准、产品第三方检测、废弃物处理。抽查了物流运输外包方：顺丰运输（南京）有限公司，未提供了2024年供应商评价证据，已沟通要求后续完善。抽查产品第三检测服务供方上海华测品标检测技术有限公司（提供了营业执照、CMA资质认定证书、实验室认可证书等；进行了2025年度供应商评价，结论为合格）、废蛋液处理供方安徽万莉饲料有限公司（提供了营业执照、供方评价证据）、计量器具校准服务供方苏州国方计量集团有限公司（提供了营业执照、实验室认可，校准和测量能力范围，体系证书等）。管理基本规范。

另外抽查了内包材供方德清新顶包装有限公司、化学品供方青岛康威龙消毒科技有限公司、鲜鸭蛋供方江苏顺畅农业科技有限公司等资质及评价证据，基本符合。

采购管理情况：采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，供方送货到公司，质检部负责验收。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。

外部提供产品和服务管理基本符合标准要求。

六、良好卫生规范、致敏、欺诈、食品防护、可追溯性、HACCP计划实施管理情况

良好卫生规范实施情况：

生产车间：车间配置有更衣室，墙面基本整洁，换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全。车间布局基本合理。与所提供的平面图基本一致。

包装材料主要为内包装膜、内包装袋，为食品级，采购来自合格供方。

现场观察及交流，使用前，通过紫外线杀菌消毒后进入内包间使用。

清洁消毒管理：组织策划了蛋制品加工过程中人员、环境、设备、工器具等清洁消毒规定。提供有《生产设备及包干区域清洗消毒记录表》（包括鲜蛋分级机、洗蛋机、自动真空包装机相关区域等）、《生产车间及设备清洗消毒记录》、《自动臭氧机消毒记录》、《紫外线灯开启关闭记录》，每日运行结束后进行消毒。基本符合。

虫害防治：组织在车间外围设置有捕鼠站，车间外围和车间内均有灭蝇灯；窗户配备有纱窗，仓库配备有防鼠设施。车间和仓库未发现鼠迹。提供了《灭蝇灯清理记录》，抽查2025.7.22,发现有小飞虫，但没有统计具体数量，要求后续完善。

组织所涉及的废弃物主要为生产废水、包装物、蛋清。生产过程产生的废水，主要排放至污水处理池；含盐废水沉淀加温，后稀释排放至城市管网；废气包装物做废品处理。废弃物蛋清销售下游需要厂家，废弃物蛋清使用废香精吨箱装，未对残留香精标识进行情况，已现场沟通可进一步规范管理。

水质管理：组织使用城市管网用水，生产用水主要清洗蛋外表面为主，已委托第三方进行检测，每年进行一次，外检报告见收集材料。

化学品管理：提供了《化学品清单》，主要为消毒剂，清洗剂，化学试剂等；查84消毒液、润滑油、等，现场有进行简单标识，但在车间食盐投料区域发现存放有次氯酸钠、聚丙烯酰胺等，开具不符合要求整改。

查看工服管理，一般由员工自行清洗，再通过紫外线灯进行杀菌，提供了审核周期内《紫外线灯开启关闭记录》，基本符合。

产品和污染防治：建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、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。微生物防控方面主要通过良好卫生规范等进行清洁消毒,咸鸭蛋产品包装完毕后通过灭菌等CCP点进行控制。化学危害，主要是源头管控，涉及的少量清洗消毒用品，按需领用，有指定位置存放。通过清洁消毒等方式进行生物危害防控。

致敏物质管理：产品本身属于致敏物质。在产品标签上进行了标识。HACCP小组组织于2025.1.3开展了致敏物质管理的评价，提供了致敏物质评价清单；提供了2025.1.5《过敏原控制确认报告》，于2025.7.4开展了致敏物质管理的验证工作，明确了验证结果：措施基本合理。。

食品欺诈：审核周期内采购产品来自合格供方，未发生以次充好等食品欺诈事件。现场查见HACCP小组于2025年1月2日开展的《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，部分控制措施与实际运行控制不完全一致，现场作为建议项提出。总体的评估结论：公司目前运行至今，暂未发生欺诈等情况，整体风险在控制范围内。

现场查见食品安全小组于2025年1月3日开展的食物欺诈预防计划确认，2025年7月10日开展的食物欺诈预防计划验证。明确了确认验证结果。控制基本合理。



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

食品防护按照策划开展运行，审核期间未发生人为蓄意污染等情况，现场查见HACCP小组于2025年1月2日开展了防护计划确认，2025年2月1日开展了食品防护计划验证。明确了确认验证结论。

查其他良好卫生规范执行情况，基本符合。

现场交流宣总，公司产品在生产过程中前段控制一致，包括验收、鲜蛋分选、腌制以及成熟度检查，目前是生产淡季。

按照追溯思路抽查20250929批次咸蛋黄的生产过程管控：

查见生产安排：2025-9-29工作任务单，明确了当天生产咸蛋等信息。

——提供了原料验收记录，显示使用鲜鸭蛋进货日期为20250918，共720箱；

——腌制时间为2025.9.18日15:30分，腌制720箱；腌制盐度为A+0.3；记录人为刘学宏，验证人为曹营营；并提供有鲜蛋分级腌制加工生产过程记录，对腌制时间、蛋类型，所用筐型、数量，供应商，腌制方法和状况请看看，加工人员、数量等均进行了记录；

——真空内包生产记录，生产日期为2025.9.29，对腌制的时间（20250918），进货批次（20250918），供方（崔），领用生蛋，半成品蛋箱规，内包材厂家（潜利），内包材批次20250802，加工人员等信息；

——蒸煮杀菌控制记录表（CCP1），显示20250929批次咸鸭蛋，杀菌温度120℃，蒸煮时间30min，符合CL值规定要求，另外记录了压力表状态、升温、反压等状态，操作人为杨XX。

——真空外包装生产记录，显示2025.9.30包装，60g咸鸭蛋，110箱。记录有领用半成品蛋110箱210枚，批次为20250929，成品110箱，破蛋450枚。并附有返工物料处理记录，对破蛋作为咸蛋黄用。

过程控制基本规范。

抽查批号为20250919的咸蛋黄生产控制情况：

查见生产安排：2025-9-19工作任务单，明确了当天生产咸蛋黄、人员等等信息。

——提供了原料验收记录，显示使用鲜鸭蛋进货日期为20250809，共1248箱；

——腌制时间为2025.8.9日17:00分，腌制1248箱；腌制盐度为B+5.0；记录人为刘学宏，无验证人签名，现场沟通；

——洗蛋，提供了洗蛋损耗记录表，显示2025年9月19日，对黄泥蛋进行了清洗，数量为1248筐，所用批次为20250809原料蛋，记录了破蛋245斤，臭蛋16斤，蛋清11斤等信息；

——提供了大胆记干燥工序生产记录，显示生产日期2025年9月19日，腌制日期为8.9，进货批号20250809，敲蛋数1248筐，蛋黄量3347kg，废蛋液11吨，干燥机速度42，上温60℃，下温60℃，记录人为黄喜生；

——提供了蛋黄内包生产记录，显示2025年9月19日，所用原料蛋为20250908批次，记录了A级、B级、C级蛋情况；但未记录内包材的批次信息，实际批次20250717批次，现场沟通。

——金属探测监控记录表（CCP2），显示2025.9.19日12:00对SUSΦ2.5mm，FeΦ1.5mm，CUΦ2.0mm进行了测试，均为合格（打√），并记录了产品规格、数量等信息，操作人为黄喜生。

——现场观察冷冻库温度为-12.9℃，存放的蛋黄产品有基本的生产批次信息等标识。抽查2025年9月19日显示7:30时温度为-18.9℃，11:00时-18.7℃。

——外包装生产，提供了咸蛋黄成品包装批次明细表，显示2025.9.19包装，涉及的半成品批次为20250919咸蛋黄，记录了产品数量。并附有废弃物（黑蛋16斤、蛋清11斤）处理记录。

另外抽查2024年10月-2025年10月15日期间2024.10.12咸蛋黄、2024.12.15咸鸭蛋、2025.06.09咸鸭蛋、2025.09.15咸蛋黄等12批次咸鸭蛋和咸蛋黄的生产过程控制，基本与上述一致。

2025年10月15日当天，鲜蛋分级对当天进货的鲜蛋进行现场加工。通过机器进行称重分级，根据不同规格分量、质量

（是否裂纹蛋等进行）腌制，记录了腌制鲜蛋的批次为20251015批次。查看当天腌制池，8号池，腌制温度通过自动监控，并通过人工进行必要的加热，现场显示温度为46.2℃。基本符合48℃以下的腌制要求，腌制盐度为A+0.2；

——现场观察咸蛋黄生产过程，以动态方式进行管控，主要涉及再次质选、重量分级等控制。在动态进行咸蛋黄的分选及重量分级，蛋黄按照单个克重分为6-8g等规格，分级机会根据重量进行自动分选至相应的重量存放框中。现场询问小组组长、生产副厂长、品质中心经理均表示对分级机重量通过比对方式进行控制，定期进行，但未保留记录，现场沟通，作为改进建议项提出。

——对分级后的蛋黄再进行人工分选后包装，再次分级过程主要由操作人员挑选：是否有异物、蛋壳、破碎蛋黄黏连等情况；主要通过感官控制，现场询问李XX，熟悉岗位操作要求。

——CCP2金探过程：现场测试SUS、Fe、CU，金属探测仪灵敏度良好。现场负责人熟悉金探仪操作。提供有《金属探测



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

监控记录表（CCP2）》，抽查2024-10-10/2025-10-15等15个批次的金探控制记录，控制方式基本相同。

审核当天无咸蛋灭菌过程，待下次审核关注。

当天现场运行控制情况：

- 1) 提供有《杀菌、消毒记录》，杀菌对象为内包（内包材库），紫外线消毒方式，消毒时间：2025-10-15，消毒时间：7:30-8:00；
- 2) 当天还在进行生产，还未对生产车间及设备进行清洗等管理；现场观察环境卫生较去年有所改善；
- 3) 观察食品防护情况：在生产现场动态管控过程中，产品基本离地存放，成品有包装防护、落地产品有薄膜等防护，可以实现产品批次的基本追溯，现场有基本的防护管理；查看蛋黄包装现场，温度为23.1℃，符合组织确定的≤25℃要求；
- 4) 进入生产车间有外来人员登记管理；
- 5) 现场随机抽取真空车间灭蝇灯、蛋黄分级车间灭蝇灯，蚊蝇数量较少，现场未见飞蝇等情况。

蛋类和蛋制品生产加工基本符合。

七、产品放行管理

受审核方主要生产蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）等，产品原料为鸭蛋为主，辅料为精制盐等，包材主要为各类复合膜、纸箱等。策划编制了《复合膜质量验收标准》、《食盐质量标准》、《新鲜但验收标准及其质量鉴定方法》、《鸭蛋质量标准》、《纸箱质量标准》、《生产作业指导书》、《危害控制计划》、Q/DMS0001S-2024《咸蛋制品》、《食品车间环境、食品接触面微生物控制计划》等，对进货、过程和成品放行进行管理；审核周期内对成品检验标准进行了重新备案。

原料验收的进厂验收情况（按生产中心追溯）：

按照追溯产品批次20250918咸鸭蛋，涉及的原料（鲜鸭蛋）进货时间为20250918，进货数量720筐，抽检7筐，验收项目包括感官、重量28斤/筐（标称为28斤）、破蛋比例3%；综合判定“合格，可以使用”，验收人为刘学宏，审核人为曹营营。

涉及食用盐批次为2025.8.3，进货检验时间为2025.08.05，进货数量为33吨，保质期5年，检验项目包括每袋净含量，50kg/50kg，样品状态描述、外观、气滋味，结论为本批次已复核质量标准要求，验收人马韶雄，审核人为曹营营。

抽查咸鸭蛋拉伸膜（通用阻隔膜）为2025.08.02批次，进货检验时间为2025.08.03，对感官、包装状态、标签，单项判定均为合格，综合判定结论为合格，验收人为张晋，审核人曹营营。另外抽查纸箱，有批次以及验收记录，基本符合。

另外，车间通过自查以及巡查的方式进行。抽查《真空质量检查记录表》记录，抽查9月29日，60g、抽检数量420枚，不符合2枚（破蛋），操作人为马雨杰。发现不符合，一般现场直接处理。

组织对各类接触面的微生物进行了验证。

另外，提供了2025年9月29日咸鸭蛋《出厂检验报告》，检验标准为Q/DMS0001S-2024《咸蛋制品》，检验项目包括标签、色泽、组织形态、气滋味、杂质、净含量（63.5g，净含量抽样量为10个，不符合JJF1070-2023要求，开具不符合要求整改），菌落总数为<10（标准n=5,c=2,m=10000,M=100000），结论为合格；大肠菌群为<10（n=5,c=2,m=10,M=100），单项结论为合格，其他检验结果基本符合企业标准。

并提供了2025年9月19日咸蛋黄《出厂检验报告》，检验标准Q/DMS0001S-2024《咸蛋制品》，检验项目包括色泽、组织形态、气滋味、杂质、净含量（72.2g，标称为70g）检验结论：经检验，产品合格，准予出厂。检验员为马雨杰，审批为曹营营，时间为2025年9月19日。另外提供了该批咸蛋黄与咸鸭蛋的检验原始记录，基本符合要求。

另外，追溯2024.10.12咸蛋黄、2024.12.15咸鸭蛋、2025.06.09咸鸭蛋、2025.09.15咸蛋黄等12批次蛋制品的进货、过程和成品检验，基本与上述相同。基本有效。

八、可追溯性、撤回召回、应急准备和响应的管理情况

受审核方在《HACCP管理手册》中3.7条款对标识和可追溯性进行了规定，3.9条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品撤回/召回控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》。在审核周期内没有发生需要召回或撤回的情况，组织在2025年7月19日开展了模拟召回/追溯演练计划。

产品模拟召回实施日期为2025年7月19日，提供撤回/召回演练过程记录，提供了《模拟召回/追溯演练计划》，模拟批次及信息：经市场监管部门抽检疑似氯霉素兽药残留超标，模拟的批次为20250712的咸蛋黄发给北京某客户的500包11-13g咸蛋黄A级100枚/包的咸蛋黄，仓储剩余887包。现场查见《产品召回应急演练报告》、《模拟召回/追溯及事故处理演练记录》、《产品召回计划执行指令（演练）》、《产品召回通知（函）》、产品召回步骤和期限一览表（演练）、《产



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

品召回记录表》、《召回产品处理记录表》、《新鲜鸭蛋原料验收记录》、《洗蛋生产过程记录》等召回及追溯演练凭证，签到表及该批次产品生产检验过程证据；控制流程等基本合理，但没有演练涉及的召回级别，在报告中未具体描述召回产品数量，召回率等信息，最终演练结论为应急预案是可行的。。

组织于2025.8.5开展了食品安全事故（停电），提供了演练证据，对演练过程进行了分析，但未对演练预案进行评审。现场作为改进建议项提出。

九、食品安全管理（HACCP）体系确认、验证管理

受审核方在《HACCP管理手册》中4.4条款规定了在建立HACCP计划时对控制措施和相应CL的确认方式等。在《HACCP管理手册》中4.5条款规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《验证活动策划、实施和评价程序》。

食品安全小组已开展了对良好卫生规范、HACCP计划等控制措施的确认工作。现场查见：

现场查见《HACCP计划确认记录》，确认人员：宣启明、马飞杰等HACCP小组成员，确认时间：2025-01-02，确认项目包括实施危害分析的预备步骤、危害分析、CL值确定、纠偏措施等方面，确认结论：HACCP计划能使响应的食品安全危害达到预期的控制水平。

HACCP小组于2025-01-02开展了对工艺流程的确认，确认结果：基本合理，保持原生产工艺。

审核周期内，开展的验证活动包括：

——日常在运行过程中，各部门按照策划的要求开展运行过程，各部门负责人及相关人员等定期对监控记录进行评审，以确定CCP处于受控过程，审核周期内暂未发CCP点纠偏情况；

——建立了《监视和测量控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性；

——产品安全性验证的控制，每年委托第三方进行，包括蛋制品、生产用水：

咸鸭蛋检测报告编号：A2250194515101001CR1，检测项目包括总汞、铅、镉、六六六、滴滴涕、氟苯尼考、苏丹红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等13项指标符合Q/DMS0001S-2024标准的要求，报告日期：2025-04-18，检测单位：辽宁省华测品标检测认证有限公司。

咸蛋黄检测报告编号：FA25093328，检测项目包括水分、氯化物、总汞、苏丹红、氟苯尼考、氯霉素、山梨酸及其钾盐、沙门氏菌、色泽、组织形态、气滋味、杂质等进行了检测，结论为合格。

生产用水检测报告编号：JCWA25070039，检测项目包括总大肠菌群、砷、铅、溴酸盐等共37项。检测项目符合GB5749-2022标准的要求，报告日期：2025-08-08，检测单位：嘉兴华才检测技术有限公司。

公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产过程管控，运行管控见生产中心H3.3条款审核记录，环境、接触面等微生物验证情况见品质中心。

现场查见：

——《良好卫生规范验证记录》，验证时间：2025.02.01，验证人员：HACCP小组成员，验证结论：良好卫生规范的实施达到预期效果。

——《HACCP计划验证记录》，验证时间2025.2.1，验证内容包括评价产品和加工过程、评价产品安全历史、评价HACCP计划实施情况等，对各项验证明确了结论，总结论：HACCP计划的实施达到了预期效果。

微生物的验证的标准已经进行了规定，编制了《食品车间环境、食品接触面微生物控制计划》，明确了各类接触面微生物标准，如敲蛋间、蛋黄内包间、真空内包间涉及的空气沉降（ $<20\text{cfu}/\text{皿}$ ），操作人员手部（ $<200\text{cfu}/\text{cm}^2$ ），工服/手套（ $<20\text{cfu}/\text{cm}^2$ ），生产设备设施（ $<20\text{cfu}/\text{cm}^2$ ）等项目，大肠菌群均不得检出。

提供了《接触面微生物检验原始记录》，抽查2025.1.20大肠菌群、菌落总数的检验记录，其中人员手部分别为55和35cfu/只，装料斗2cfu/cm²，内袋15cfu/cm²；操作台18cfu/cm²，分级斗8cfu/cm²，另外，针对工器具、工作服、员工手部、接触食品的设备设施的大肠菌群检验，均 <10 ，均为合格。另外抽查2025.6.18空气沉降，2025.9.8水质等微生物验证情况，均合格。

2025-09-26开展了验证活动结果的分析活动，开展评价人员为HACCP小组成员，评价结果公司的体系建立和实施是有效的，通过体系运作，向顾客提供安全的产品得到了有效保证。

上述的确认验证管理基本合理。

十、持续改进

受审核方领导层通过确保公司食品安全方针的建立，为食品安全目标提供了框架；日常公司运行过程中通过食品安全目



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

标分解与考核，明确了公司HACCP体系的改进方向。通过目标管理、沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的HACCP体系运行的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：公司定期评审顾客的需求及信息，监视监管部门的要求必要时及时给予落实；合规义务实施情况；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内部审核结果；监视和测量结果；HACCP体系确认验证结果；致敏管理；管理评审；顾客投诉处理等，现场交流小组组长审核周期内发生过生产过程中的质量不合格情况，暂未发生食品安全不符合情况。

现场抽查受审核方保存并提供了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的证据；2025年度内审开具的不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施。管评输出的2个改进项在实施中，1个已整改完毕，1个在实施中，下次审核关注。2024年外审开具的3个整改项，本次验证采取的纠正和纠正措施基本有效。

原辅料进货验收、过程产品的检验、产品放行过程主要由品控部负责，品控部负责人表示审核周期内控制较稳定，生产过程中有质量不合格情况，不影响食品安全特性，暂未发现潜在不安全产品情况。

蛋制品生产过程控制主要由生产中心负责，生产加工过程中的按照工艺规程、HACCP计划、良好卫生规范等进行生产，审核周期内未见到明显异常，暂未发现CCP点偏离或潜在不安全产品情况。

原辅料、包装材料等采购过程、顾客投诉处理、顾客需求沟通主要由采购中心、销售中心负责，日常运行过程中，从合格供方采购，未发生采购不合格品情况，有顾客投诉，已采取措施确保顾客接收，未发生重大质量和食品安全事故。

现场交流小组组长，公司目前对不符合及纠正措施整改闭环管理有一定的概念。基本具备自我改进的体制，但在系统性、深入程度及规范性方面有待提高。

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

受审核方在《管理手册》中5.3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。现场查阅《2025年度内部审核计划》，计划中内容基本合理。

查内审组能力情况，有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场交流内审组成员曹营营，基本熟悉内审流程，可以表述清楚，知晓内审不符合项及整改情况，能力提升可持续关注。

现场抽查《内审日程计划表》，策划了8月15-16日计划，部门及条款基本覆盖HACCP体系标准条款要求，计划安排未见内审员审核自己部门。抽内审日程安排，如生产中心内审检查条款计划与职责基本一致；

现场抽查《内审检查表》：抽工程部内审检查表，内审检查覆盖了内审计划条款，记录填写基本规范、清晰，另抽查生产中心内审检查表实施情况，控制基本相同，未发现内审员审核自己部门情况，内审发现3个不符合，在生产中心、工程部、采购中心各有一个。

查《不符合项报告》：共计3项；涉及部门：生产中心，不符合项内容：生产中心成品库漏水、灭菌间墙壁缝隙封堵材料老化未维护、采购中心部分供方资料收集不全，对于内审不符合项责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正和纠正措施，加以实施，经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核现场验证未再次发生。抽查对不符合的原因分析，基本合理，整改符合要求。

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：公司危害分析与关键点体系运行正常，基本符合HACCP体系的要求，可以迎接外部认证审核。

受审核方在《管理手册》5.4条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行。

2025年9月7日开展管评通知及管评计划，于2025年9月17日开展管理评审，总经理马武强批准。现场查核组织于2025年9月17日开展管理评审，由总经理马武强主持。各部门负责人参加，有会议签到表。

查管理评审输入情况：提供有各部门体系运行总结，抽查输入内容覆盖有管理方针、管理目标、资源配置、体系要素确认、验证情况、过程业绩及产品符合情况等方面，基本覆盖管理要求输入内容。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的，参加人员、评审时间，并对管评结果进行了简述，简述内容报告HACCP体系策划、方针及目标指标的评审、内部审核结果的评审、纠正预防及改进评审、资源需求评审、影响体系变更方面评审等方面，对管评进行了总结并明确了体系改进建议。抽查管评总结结论：公司HACCP体系已达到了持续改进的效果，表明



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

目前的体系文件是适用的，体系的各个过程的运行，控制和改进措施是有效的。体系自运行以来公司的管理水平有了很大的提高，加强了公司的食品安全控制和质量管理能力，公司的产品质量进一步提高，服务水平正朝着良好的方向发展。公司目前的资源配置、基础设施等满足食品安全管理体系的运行和满足顾客需求的需要。公司内外部沟通流畅，自我完善能力较好。

对于公司潜在的问题能重视，同时分析原因，并制定有效的实施措施改确保以后的工作符合要求。在以后的工作中我们仍需努力，不能满足现状，特别是持续改进上。对全体员工进行了食品安全管理体系方面的教育培训，提高全员的食品安全和生产安全意识，使管理体系得到全体员工的理解和支持。实践证明食品安全管理体系运行提高了公司的管理水平，增强了公司的竞争力，是适宜的、充分的和有效的。

查《管理评审需改进项目》：改进项：

关于食品安全管理体系方面的改进措施：加快产品质量标准化文件落地工作，建立统一品质评判标准，减少生产过程中的误差与浪费，提升推动产品品质升级，促进市场有序发展责任人:曹营营;整改期限:2025年12月31日前;

在资源上的需求1)销售部门深度参与，提供有效市场信息，将客户需求细分量化。2)采购生产协同，结合自身技术水平配合品控完善标准，并推动标准落地。责任人:马武强、刘学宏、马韶雄;整改期限:2025年12月31日前;组织在食品安全方针和相关目标上的修订

经评审，公司目前食品安全方针和目标暂时没有修订的需求。

提供了纠正和预防措施处理单，对改进项目的事实进行了策划，具体形成了包括咸蛋黄产品质量书、咸鸭蛋产品质量书、浙粮臻选产品包装标准、私域产品包装标准等十余份标准文件，标准已经销售部门确认，并对生产进行操作培训。完成时间为2025.10.12。改进落实基本充分。

现场与总经理交流管理评审控制情况，基本熟悉管评流程，包括管评策划、管评输入内容、输出内容、改进项及其纠正措施情况等，管评的应用较上年度有所提升。

管理评审的控制基本符合标准要求。

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：

受审核方制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》，对不合格品及纠正措施进行了规定。

对采购过程中出现不合格也及时进行处理，提供了2025年9月23日，针对崔XX提供的鲜鸭蛋单枚大小不符合进货要求，进行了退货处理。

组织对生产中产生的破蛋等进行了处理，提供了2025年1月2日咸鸭蛋破蛋处置记录，显示共30.5筐（约5940枚）真空包装过程发现的各类破蛋，敲蛋后处理，有各部门审批，并有黄喜生和李淑敏签字确认处理情况。

成品每批均经过品质中心抽检合格才能出厂，审核周期内成品放行检验、外检均未发现有不合格现象。

2) 纠正/纠正措施有效性评价

审核期间，受审核方提供了相关的内审和管理评审所需采取纠正和纠正措施证据；2025年度内审开具的3项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施。管评输出的2个改进项已经得到实施。2024年外审开具的不符合项已整改，本次发现2项不符合已书面验证。

3) 投诉的接受和处理情况

策划并编制了《不合格品控制程序》、《信息沟通控制程序》。查投诉处理管理情况：提供了2025年1-10月《客诉问题处理记录表》，共17项次。

抽查2025-8-18客户反馈，咸蛋黄，批号：20250810，反馈内容：产品在使用过程中发现部分咸蛋黄存在硬芯的情况。处理：补货。并提供了《客诉异常纠正和预防措施处理单》，原因分析：咸鸭蛋黄原料为农产品，存在自然特性差异，腌制过程中盐分对不同自然特性的原料的渗透作用不一致导致部分蛋黄出现硬芯。采取的纠正/纠正措施：1、腌制工艺方面：改进腌制工艺，对不同规格的鲜蛋进行分级标识，匹配不同的腌制工艺，分开腌制，确保成熟度相同，优化产品的一致性；2、操作规范方面：严格执行咸蛋黄挑检操作规范，工艺的关键控制点培训并上墙；3、过程检验方面：增加各工序自主检验频率，合格后准予入库发货。有责任部门负责人宣启明，品质中心负责人曹营营的签名，时间为2025.8.19。



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

另外抽查2025.7.9苏州稻香村有关咸蛋黄无沙不出油，2025.9.2卓卓餐饮有关标签模糊、2025.4.28中茂关于有疑似塑料异物等投诉处理情况，基本规范。

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: 无重大变化
- 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: 重新备案了产品检验标准。
- 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

上次不符合项分布品质中心 H4.5 、02)品质中心H3.6、03) 采购中心 H3.5，在本次审核中基本得到了整改。

五、认证证书及标志的使用

未发现认证证书及标志使用不规范情况。

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，浙江大姆山食品有限公司的

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	<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"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不满足



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<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"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<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:任泽华



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。