



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：21974-2025-FH

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：湖北农发零号食品有限公司

审核体系：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）：黄童彤

审核组员（签字）：范俊波

报告日期：2025年12月12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：黄童彤

组员：范俊波



受审核方名称：湖北农发零号食品有限公司

## 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	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-2
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-1301841	FI-2
B	范俊波	组员	审核员	2025-N1FSMS-1329684	FI-2
	范俊波	组员	审核员	2025-N1HACCP-1329684	FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	程晞、范漫	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、危害分析与关键控制点体系**）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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

#### b) 受审核方文件化的管理体系：本次为结合审核联合审核一体化审核；

#### c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：：T/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：食品安全法、中华人民共和国产品质量法、ISO22000：2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品经营许可证审查通则、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、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：食品安全法、 中华人民共和国产品质量法、ISO22000：2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品经营许可证审查通则、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、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12月11日上午至2025年12月12日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年7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）：

F:位于湖北省武汉市江汉区华发中城荟·荟公馆T1号楼1405-1406的湖北农发零号食品有限公司的食用农产品（猪肉）的销售

H:位于湖北省武汉市江汉区华发中城荟·荟公馆T1号楼1405-1406的湖北农发零号食品有限公司的食用农产品（猪肉）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：武汉市东西湖区东西湖大道 2695 号 A 栋 3 层 A3-3

办公地址：湖北省武汉市江汉区华发中城荟·荟公馆 T1 号楼 1405-1406

经营地址：湖北省武汉市江汉区华发中城荟·荟公馆 T1 号楼 1405-1406

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 12 月 09 日 08:30 至 2025 年 12 月 09 日 17:00 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：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

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（）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:综合部 F7.2/H3.2

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：2026年1月11日提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在2026年12月11日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力

3) 本次审核发现的正面信息：

- 1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准要求策划了公司管理体系
- 2) 公司总经理、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，监管部门来厂进行监督抽查，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。公司在销售过程资源方面配置基本充分合理。

### 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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合审核范围食用农产品(猪肉)的销售过程，依据 ISO22000-2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对管理体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、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。

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：

营业执照地址的变更

### 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：2016年05月13日      体系实施时间：2025年07月01日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15人。



倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班

#### 4) 范围内产品/服务及流程：

采购→产品验收（OPRP）→暂存（暂不适用）→装车配送（外包）→交付验收

OPRP1:产品验收

### 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) 组织环境

企业从事食用农产品（猪肉）的销售。

1) 企业于 2025 年 7 月 1 日，依据 ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

2) 与领导层沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、政府通知和会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境：目前主要市场竞争尤为激烈，市场需求目前降低较为明显。内部环境：公司人员在该行业工作多年，但对体系深入应用需要持续提升，公司领导也希望通过食品安全管理体系的导入，强化内部管理，通过认证获得第三方的证明，赢得更多的市场份额。

在环境识别过程中要求关注气候变化影响因素，一阶段问题已整改；

##### 2) 相关方需求、合规义务

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，并制定了《相关方需求和期望控制程序》

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流领导层表示相关方包含：顾客（甲方）、外部供方、员工、认证机构、医院及相关的医疗机构、股东或投资人等。公司基本明确了这些相关方在食品安全等方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流，相关方需求：员工需求：个人能力及职位得到提升；福利措施的持续满足，食品安全防护的落实；

顾客（甲方）需求：建立有效的食品安全管理体系并运行；持续满足合同要求的服务质量；关注气候变化，要求组织生产过程中节约能源、保护环境。

外部供方需求：稳定、持续的开展双方的业务合作；通过双方的深度合作降低外部供方的成本，提升供应链的持续竞争力，提供供方更先进、更规范化、更有竞争力的管理制度促进供方持续改善，提高供方的水平，实现真正意义上的双赢，期望组织关注气候变化，及时做好供应链稳定管理。

组织收集了与食用农产品（猪肉）的销售相关的法律法规，提供《适用的法律法规及其他要求合格性评价表》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，抽查包括：《食品安全法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《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）》、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范 食品经营许可审查通则》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》

基本符合要求。

企业于 2025 年 09 月 30 日开展了食品安全合规性评价，现场与领导层交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。基本合理。

在相关方的需求和期望识别过程中要求关注气候变化影响因素，一阶段问题已整改；



### 3) 风险和机遇

企业编制有《风险评估与应对措施表》，对影响实现公司管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别、评价，以有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的销售经营活动中，不定期组织会议、文件传递等方式进行风险和机遇的识别。

1) 提供了《风险评估与应对措施表》，对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了针对性的应对措施。结合监管部门的监管力度、客户的需求、社会、公司运营管理、经济、产品运输、储存等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 现场交流领导层，其表示目前公司所面临的风险：

国家对食品安全要求越来越严格，管理越来越规范，企业稍有不慎，出现食品安全问题，将会被取消资格；

控制措施：严格实施食品安全法律法规，加强销售过程严格各项管理制度，确保食品安全；

风险和机遇控制基本与公司实际相符合。在环境识别过程中未关注气候变化影响因素，已整改；

### 4) 目标

公司在《管理手册》0.7条款规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。如下：

总目标	考核方法	考核周期	考核结果(2025年7月-2025年11月)
顾客投诉处理率 100%	(顾客投诉处理的数量/总的投诉数) *100%	每月	无投诉
食品安全事故 0 次	统计食品安全事故的次数	每月	0

提供《食品安全及 HACCP 运行目标统计表》，编制：范漫 批准：梁博识，日期：2025.12.01；查公司对目标进行了分解，并进行了考核，完成情况详见各部门目标的审核。以上目标制定符合方针的要求，

考核方法适宜可操作性强，目标经考核基本实现。

管理目标已完成，2025年第12月份目标在实施中。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。

### 5) 方针

公司于 2025 年 7 月 1 日发布了经领导层批准的管理方针：

严格规范管理, 保证产品优质安全

不断持续改进, 满足顾客法规要求

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

现场领导层表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包



括满足适用要求及持续改进的承诺。

截止目前未发生变更。

## 6) HACCP计划的策划

食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：范漫，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，由不同部门的人员组成，包括了综合部、业务部基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员魏诚，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划书》：

一、查原料产品描述情况：

食品安全小组在策划时考虑了食用农产品的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的食用农产品（猪肉）的销售；并进行了特性识别，包括产品名称、产品特性（物理、化学、生物特性）、来源、产地、配制辅料的组成、生产方式、包装和交付方式、保质期和贮存条件、使用前处理情况等。

经过识别，结合本次审核范围，经危害分析，本组织最终确认了 1 个 OPRP：

无 CCP 点；OPRP 点见下表：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
产品验收 (猪肉) OPRP	疫病、瘦肉精	动物产品检疫合格证明、 肉品品质检验合格证	每批收集供应商提供的动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证	动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证

制定了行动准则，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）

#### 1) 采购管理

公司在《管理手册》对外部提供过程、产品和服务的控制进行了规定，并策划了《采购控制程序》等文件，对采购过程进行管理。

采购过程控制：

业务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负责。

提供《合格供方名录》，包括食用农产品（猪肉），覆盖了认证范围的产品类别。

现场查看：提供了 2025.9.1 开展的《供方评审表》，合格供方包括湖北农发畜牧集团有限公司营销分公司、湖北农发升阳食品有限公司、来凤县山青珍食品开发有限责任公司等进行评价。评审项目包括质量体系情况及资质、产品质量供货能力等，结论为纳入合格供方，调查人：范漫、程



晞、曹彩霞，批准：梁博识。

现场与企业沟通湖北农发畜牧集团有限公司营销分公司暂未发生采购活动，作为紧急采购使用；  
抽查供方资质及猪肉合格证明情况：

1) 供方：湖北农发升阳食品有限公司

供应：食用农产品(猪肉)

资质：《营业执照》编号：91420130MADT4F7L6B，同时提供独家委托屠宰协议，受委托方：升阳食品（武汉）有限公司；

## 提供猪肉合格证明：

猪 分割肉 动物检疫合格证明（编号：4292773589），日期：2025年12月4日；肉品品质检验合格证（编号：A13050033742，日期：2025年12月4日）

猪 胴体 动物检疫合格证明（编号：4292656440），日期：2025年11月27日；肉品品质检验合格证（编号：A13050033315，日期：2025年11月27日）

2) 供方：来凤县山青珍食品开发有限责任公司

供应：食用农产品(猪肉)

资质：《营业执照》编号：91422827MA49JYPR9C，提供屠宰证基本满足要求；

## 提供猪肉合格证明：

猪 分割肉 动物检疫合格证明（编号：4292879975），日期：2025年12月11日；肉品品质检验合格证（编号：Q07010063952，日期：2025年12月11日）

猪 分割肉 动物检疫合格证明（编号：4292814189），日期：2025年12月7日；肉品品质检验合格证（编号：Q07010063672，日期：2025年12月7日）

外包过程：物流配送，提供第三方物流配送服务协议，甲方：湖北农发零号有限公司，乙方：湖北驰成物流有限公司，业务包含：甲方将其自有业务中的部分货物取货、货物派送业务委托给乙方，合同期限：2025年10月1日-2026年9月30日，与企业沟通在合同签订之前均为物流公司派送，因在试用期未签订合同；同时提供湖北农发零号有限公司营业执照（91422827MA49K7D89K），道路运输经营许可证（鄂 交运管许可恩施字 422827100356），经营范围：道路普通货物运输, 货物专用运输(冷藏保鲜)

采购管理情况：通过询价及现场查看供方情况，签订服务合同后，组织每天通过微信群或电话向供方下单，供方根据订单要求组织货源，当天或次日早晨由供应商直接送货至客户，产品由客户进行验收，如有质量等异常问题会反馈至公司。

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。

现场查看采购合同：

甲方：湖北农发升阳食品有限公司， 合同内容：销售合同，内容包括：合同期限、产品的订购、运输及验收、价格、权益、违约责任等。供货期限：本协议约定的配送期限自2025年9月1日至2026年8月31日；

甲方：来凤县山青珍食品开发有限责任公司， 合同内容：销售合同，内容包括：合同期限、质量标准、检疫证明、产品的订购、运输及验收、价格、权益、违约责任等。供货期限：本协议约定的配送期限自2025年6月1日至2026年5月31日；

提供采购单据：

1) 单据时间：2025.11.05, 单据编号:PS-2025-11-0035 产品名称:4号肉 281kg, 5号肉 50kg, 板油 100kg、脊骨 300kg, 精肚 10kg、通排 386kg, 猪肝 20kg、猪爪 100kg、中排 1436kg;

2) 单据时间：2025.9.18, 单据编号:PS-2025-09-0118 产品名称:5号肉 56.4kg、板油 100kg、大排



203.75kg、带骨中排 349.6kg、带弯后胴骨 849.4kg、脊骨 650kg、肋排 1000kg、通排 278.2kg、猪肝 20kg、中排 2435.16kg、扇子骨 69.4kg；

3) 单据时间：2025.12.9，单据编号：PS-2025-12-0075 产品名称：5号肉 10.7kg、带骨中段 351.2kg、带弯后胴骨 170.7kg、通排 139kg、扇子骨 53.8kg；

4) 单据时间：2025.12.9，单据编号：PS-2025-12-0076 产品名称：5号肉 100kg、带弯后胴骨 200kg、脊骨 400kg、肋排 170kg、中排 1056.1kg；

5) 单据时间：2025.12.9，单据编号：PS-2025-12-0079 产品名称：武汉白条 5044.6kg；

采购过程基本符合要求。

## 2) HACCP计划的实施、OPRP验证

根据公司实际，结合食品安全/HACCP体系要求，对食用农产品(猪肉)的销售的管理，制定了管理手册、程序文件、作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、制度汇编等文件制度。基本能指导销售相关过程质量和食品安全管理操作。

工艺流程：

采购→产品验收(OPRP)→暂存(暂不适用)→装车配送(外包)→交付验收

经过对食用农产品(猪肉)的销售的危害分析及评价，确定了OPRP点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划表》

无CCP点；OPRP点见下表：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
产品验收 (猪肉) OPRP	疫病、瘦肉精	动物产品检疫合格证明、 肉品品质检验合格证	每批收集供应商提供的动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证	动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证

制定了行动准则，基本符合要求。

目前主要预期用途：为机关单位、学校、商超提供食材销售服务，提供了销售单及验收单据等。

以追溯思路查2025年12月9日的送货单产品明细情况：

提供2025年12月9日送货单：

抽查：

1) 客户名称：中百南湖购物广场，订单编号：SA-2025-12-0294，送货日期：2025年12月9日

发货产品：3号肉 8.8kg、5号肉 3.2kg、带皮五花肉 41.3kg、带弯后胴骨 14.8kg。

2) 客户名称：中百江夏中百广场店，订单编号：SA-2025-12-0295，送货日期：2025年12月9日

发货产品：5号肉 5kg、带骨中段 55.1kg、带弯后胴骨 8.8kg、肋排 10kg等。

3) 客户名称：中百江夏购物广场，订单编号：SA-2025-12-0296，送货日期：2025年12月9日

发货产品：3号肉 6kg、5号肉 3.1kg、带骨中段 53.8kg、带弯后胴骨 14.9kg、肋排 10kg、扇子骨 5.8kg等。

现场沟通客户在微信群中下单，组织在供应商微信群下单供应商分拣打包，有外包方到供应商拉货送往客户，客户验收，验收过程中出现问题反馈组织，跟踪处理；

OPRP验证：(OPRP：产品验收)

抽查2025年12月9日，产品名称：猪-胴体，肉品品质合格证(编号：Q07010063807)，动物检疫证明(编号：4292845504)

产品名称：猪-分割肉，肉品品质合格证(编号：Q07010063806)，动物检疫证明(编号：4292845503)



另抽查 2025 年 7 月/8 月/10 月等 5 批次的检测报告控制方式基本相同，企业在食用农产品猪肉，刚起步阶段，销售量较少；

### 3) 食品防护

公司制定了《食品安全防护计划》，针对人为的破坏或蓄意污染等情况进行了策划，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

提供《食品安全防护评估表》，食品安全小组在策划中，对外部安全、内部安全、加工安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目进行评估，策划了实施规定、季节计划性测试等，基本符合标准要求。

查见：

——《食品防护计划演练记录》，演练时间：2025 年 9 月 10 日，演练结论：通过此次演练，证明了公司安全防护措施有效运行。

——《食品防护计划验证记录》，验证人员：梁博识、范漫、程晞、曹彩霞，验证日期：2025-09-30，验证结论：食品安全防护计划的实施达到了预期效果。

食品防护计划实施过程结合公司前提方案/良好卫生规范运行进行控制，由于组织无仓库，食品防护主要是通过管理供方及外包方管理实施。

### 4) 致敏物质

公司策划了《过敏源控制程序》，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，对原辅料进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性。公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏原清单及控制措施》，企业识别出无过敏原；

提供：

——《过敏原控制确认报告》确认人：范漫 日期：2025.7.1，确认项目：危害分析、建立依据、监控计划的指定、纠偏措施指定的依据、记录的设计、编制的合理性、职责和权限的规定；结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

——《过敏原验证记录》验证人员：梁博识、范漫、程晞、曹彩霞，验证日期：2025 年 9 月 30 日，在采购、销售等过程中进行验证，验证结论：过敏源控制程序能使食品安全控制到可接受水平。

现场建议沟通，确认和验证人员应为食品安全小组组长主导，成员辅助共同确认，确认及验证均为食品安全小组组长，内容有点片面，下次审核关注；

由于组织无仓库，企业现销售猪肉，暂不涉及过敏原。

### 5) 召回撤回

公司在《管理手册》中 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，8.3 条款对追溯体系进行了规定，并策划了《食品撤回控制程序》、《食品标识和可追溯控制程序》，规定了产品的追溯方法。

食品追溯路径包括：识别出稳定的合格供方，供应商在微信群中每日报价，企业根据价格在微信群中要货，外包方拉货并送货，客户验收，出现问题客户向企业反馈，销售明细均为电子文件形式确认及验证。能实现销售到采购食品的数量、品种、批次全程溯源；

与部门负责人沟通，公司未实际发生撤回和召回情况。通过模拟演练验证和测试了标识与可追溯性系统的



有效性，保留了演练记录。查见 2025 年 8 月 17 日《食品撤回演练记录》，模拟演练内容：顾客反馈 20250817 批次的猪肉变质，展开了召回演练。记录了演练经过较为简单，现场沟通。演练效果评价：通过演练，公司的食品撤回控制程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

标识与可追溯性：

过程标识：采购信息在微信群体现，用发布信息日期和时间作为标识。发货使用订单编号，有制单人、顾客名称等信息，可追溯。

## 6) 前提方案

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，因销售工艺简单，不涉及仓库，故前提方案、良好卫生规范较简单。

### a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

不涉及

现场查看，办公区域与平面布局图一致。

### b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

不涉及

现场观察服务提供过程管理，与流程图基本一致。

### c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

满足要求 不满足要求

水：主要为生活用水，使用自来水。

能源：电力，走市政线路。现场观察无浪费电源现象。

### d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

满足要求 不满足要求

不涉及虫鼠害

观察通风设施（办公区）：办公室自然通风、配置有空调；

废弃物：办公现场有垃圾桶，

污水排放：生活污水排入市政污水管网。

### e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

满足要求 不满足要求

现场观察，办公设备包括电脑、打印机、办公桌，配备适宜。

设备保养：电脑由使用人进行清洁，定期杀毒，出现问题时由厂家进行维保。打印机由使用人进行清洁，出现问题时由厂家进行维保。现场观察，办公设备运行正常，维保适宜。

### f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

满足要求 不满足要求

见 F7.1.6/H3.5 审核记录；

### g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

满足要求 不满足要求

公司销售的产品由供方分拣、外包方送货，不需要公司实施产品接收、储存、分配、运输、处置。公司对供方的监控，通过签订合同，明确双方的义务和责任。

### h) 防止交叉污染的措施；

不涉及

### i) 清洁和消毒；

满足要求 不满足要求

企业对办公区茶水间及卫生间定期消毒。

### h) 人员卫生；

满足要求 不满足要求

管理体系范围内相关人员健康证因不直接接触食品，不涉及。

### a) 产品信息/消费者意识；

满足要求 不满足要求

该企业的食用农产品（猪肉）的销售，在危害控制计划中，明确了各类产品的信息。

**1) 其他有关方面** 满足要求 不满足要求

消防方面：办公现场有灭火器，所在楼层配有灭火器、消防栓。

现场查看：办公室配有电脑、电脑桌等设施，顾客在微信下单，业务部人员将顾客下单统计，统计下达采购，采购验收通过索证索票，供方分拣、外包方送货，顾客验收，通过统计单据进行结账，基本满足要求。

**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**

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，由食品安全小组负责内审公司的开展，基本符合标准要求。

提供《内部审核计划》，计划中内容明确了审核目的、审核性质、审核范围、审核依据、审核方法、审核批次、审核组成员、审核时间等信息。

审核日期：2025.10.13-14；A：范漫（组长）；B：曹彩霞（组员）；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长：范漫；组员：曹彩霞 现场交流，基本知道内审流程，但对内审的实施及控制较为薄弱，对体系标准条款不够熟悉，内审人员能力不足，有待提高，已开具不符合。

查《内部审核计划》，基本覆盖了体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽综合部审核条款如 F7.1.2 /H3.2 条款，业务部 F8.7/H3.6 条款，

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：未见员工岗位能力评价表。不符合 ISO22000：2018 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。

责任部门对不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2025.10.15 经审核员曹彩霞 验证后，不合格已经关闭，本次审核经过验证未再次发生。

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：通过本次内审得出结论，公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是符合的，有效的。

**2) 管理评审**

公司在《管理手册》9.3 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，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 10 月 23 日

查《管理评审计划》，计划于 2025-10-23 进行管理评审，编制：范漫，批准：梁博识，日期：2025.10.17。

管理评审会议于 2025-10-23 在公司召开，会议由梁博识（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：梁博识、范漫、程晞、曹彩霞等管理人员及部门负责人，有参会人员签到表。

查各部门对管理评审输入情况，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括一体化目标和指标的实程度、

相关方反馈的信息情况、体系绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，编制：范



漫，批准：梁博识，日期：2025. 10. 23。

管理评审改进建议：体系运行以来，各方面都有很大的改善。由于本次内审没有发现重大问题，针对内审及各方面考虑，特作如下建议：加强标准的培训。实施部门：食品安全小组，2025. 10 完成。查看《2025 管理评审改进措施实施计划》及《培训记录表》，改进措施于 2025. 10. 24 日已落实。

管理评审结论：本公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求的，体系运行是适宜、有效、充分的。

### 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

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。领导层通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。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：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由客户验收，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——销售过程主要由业务部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由业务部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与领导层交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

组织负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果：

1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，对供方进行评价管控；对销售服务过程由业务部进行监督检查，没有发生不合格情况，基本符合；

2) 审核周期内未发生顾客投诉情况；

3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价管理体系的绩效和有效性；

4) 策划得到有效实施；

5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，审核周期内未发生较大变化，按照策划的措施在实施中；

6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

公司在管理手册 8.9.6 条款对投诉处理进行了规定，对顾客投诉信息的收集、处置等进行了规定。提供销售合同：

抽查：

1) 甲方：福州普翔供应链管理有限公司，合作项目：商品采购合同，合同编号：4040682025012300，合同期限：2025年 01月 01日 -2025年12月31日止，签约日期：2025年 01月 01日；有双方盖章，有效；

2) 甲方：湖北省粮油集团(武汉)有限公司，合作项目：商品合作协议，合同期限：自2025年7月1日始至2026年6月30日止，签约日期：2025年9月24日；有双方盖章，有效；

3) 甲方：武汉中百便利店有限公司，合作项目：商品合作协议，合同编号：1150183300001，合同期限：2025年6月10日至2026年6月30日；有双方盖章，有效；



4) 甲方：楚能新能源股份有限公司，合作项目：食材采购合同，合同期限：2025年8月1日至2026年7月31日；有双方盖章，有效；

基本满足要求；

现场与部门负责人沟通，公司顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行。公司不定期进行顾客满意度调查，现场查见2025.9.30顾客满意度调查问卷3份，对福州普翔供应链管理有限公司、湖北省粮油集团(武汉)有限公司、湖北悦联商业管理有限公司，进行了满意度调查，调查内容包括产品质量、交付及时性、售后服务、价格、人员态度等方面进行了满意度评分，得分为96分，无不满意情况。提供了2025.9.30《顾客满意度调查统计分析报告》，对顾客满意调查情况进行了分析汇总，平均得分96分，目标已经完成。

部门市场人员定期与客户沟通，就组织的服务、产品质量、食品安全等问题进行回访，听取客户的反馈。目前未收到顾客的投诉。

### 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) 组织的规模情况/资源配置情况：公司主要以食品销售为主，具体涉及原物料采购、供方管理、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等；资源配置主要为：审核范围公司覆盖场所情况：经营办公地址位于：湖北省武汉市江汉区华发中城荟·荟公馆 T1 号楼 1405-1406，提供租赁合同，租赁面积 279.25 平方米，配有办公区、接待区、会议区等，使用期限为 2025 年 06 月 1 日至 2027 年 5 月 31 日；目前企业销售经营活动方式主要是采购自合格供方，外包方配送发货，客户验货签收，组织有调理肉制品生产场所，本次审核不涉及，食用农产品（猪肉）销售外包方直接到供方拉货到客户，客户验收，组织无仓库。

2) 企业目前体系覆盖有效人数 15 人，其中含管理人员 5 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、业务部。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：9:00—17:00

5) 监视和测量设备：不涉及；

6) 特种设备：不涉及；

7) 外包过程：物流配送；

企业提供《危害控制计划》：

销售工艺流程图如下：

采购→产品验收（OPRP）→暂存（暂不适用）→装车配送（外包）→交付验收

外包过程：物业管理

#### 2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《员工岗位能力评价表》，对学历、工作经验、主动性、责任感、专业知识、判断能力、坚韧性、协调沟通等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽食品安全小组组长 范漫，学历大专，从事食品销售行业 5 年，基本符合，另抽查业务部曹彩霞：学



历：硕士研究生，销售行业 5 年，控制方式基本相同。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组组成情况，包含了综合部、业务部、领导层等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经领导层任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度培训计划表》、《培训记录表》，培训策划内容包括了对 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准、内审知识等方面，培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

与内审审核组长：范漫；组员：曹彩霞现场交流，基本知道内审流程，但对内审的实施及控制较为薄弱，对体系标准条款不够熟悉，内审人员能力不足，有待提高。——不符合。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人员	评价方式
2025. 7. 18	ISO22000：2018/HACCP 体系标准培训	公司骨干	现场问答
2025. 8. 19	管理手册、程序文件、管理制度	公司骨干	现场提问
2025. 9. 25	内审员培训	内审	现场问答
2025. 10. 18	食品安全卫生管理知识培训	公司骨干	现场提问

体系运行时间较短，培训内容较少，建议企业增加食品过敏原、食品防护等内容的培训，下次审核关注。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员，其中内审员经领导层任命、培训合格后上岗，基本符合；

企业不涉及特种人员：

企业为销售企业，不直接配送，无健康证要求，不涉及

基本符合标准要求。

### 3) 信息沟通：

编制了《沟通和信息交流管理程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进食品安全、HACCP 管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：综合部负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过食品安全、HACCP 体系验证、内部审核、管理评审，实现食品安全、HACCP 体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：业务部制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。领导层、业务部制订通过与顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和食品安全、HACCP 体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。

### 4) 文件化信息的管理：



公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；  
查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件汇编》、《危害控制计划书》、《前提方案/良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司文件分类及构成：一阶文件：管理手册；

二阶文件：公司编制了 29 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，1 份危害控制计划书，基本包括了管理体系标准要求的程序；

三阶文件汇编包括管理制度 4 份；

记录表格：31 份；详见《记录清单》

审核周期内体系文件未发生修改。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理梁博识批准。2025-7-1 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件汇编、危害控制计划书、前提方案/良好卫生规范、三阶文件管理制度等，清单内写明了文件名称、文件编号、文件分类、版本、发布日期等，基本符合要求。

查《文件发放回收一览表》，表内写明了文件名称、文件编号、版本、日期、发放范围（签收人）、回收记录（回收人）等。抽分发部门：业务部，接收人：曹彩霞，日期：2025.7.1，文件名称：管理手册、程序文件汇编、三级文件汇编、危害控制计划书、前提方案/良好卫生规范等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供了《适用的法律法规及其他要求合规性评价表》包括食品安全法、中华人民共和国产品质量法、ISO22000：2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品经营许可审查通则、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品等法规文件，基本符合要求。

抽查《食品经营许可审查通则-2024》、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品，均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《文件控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录清单》，共 79 份记录，包括了记录名称、编号等。抽《顾客满意度调查表》、《OPRP 确认记录表》、《食品撤回演练记录》、《供方调查评价表》等几份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合部统一保存。

查《内部审核计划表》、《培训记录》、《管理评审记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。记录控制基本合理。

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于湖北省武汉市江汉区华发中城荟.荟公馆 T1 号楼 1405-1406 的湖北农发零号食品有限公司的食用农产品（猪肉）的销售

H:位于湖北省武汉市江汉区华发中城荟.荟公馆 T1 号楼 1405-1406 的湖北农发零号食品有限公司的食用农产品（猪肉）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，湖北农发零号食品有限公司的

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：黄童彤、范俊波

## 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。