

项目编号：10786-2023-QEO

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：云南永青商贸有限公司

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

审核组长（签字）： 马焕秋

审核组员（签字）： 马焕秋

报告日期： 2025 年 12 月 19 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：马焕秋

组员：马焕秋



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	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	FI-2
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1EMS-1296764	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.07,29.07.09
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1OHSMS-1296764	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.07,29.07.09
A	马焕秋	组长	审核员	2025-N1QMS-2296764	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.07,29.07.09

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	余婷	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（质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系）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 、 GB/T45001-2020 / ISO45001 : 2018 、
GB/T19001-2016/ISO9001:2015、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：

CCAA 0021-2014 《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》；



GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；

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：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国农产品质量安全法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国环境保护法等

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：

GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、《GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品》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15日上午至2025年12月19日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年4月12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）：

E:初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O:初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q:初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售

F:位于云南省昆明市官渡区小板桥街道办事处彩云北路土桥村东北沙河旁的厂房1号楼云南永青商贸有限公司初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售

变更原因：根据企业实际销售情况和备案证明地址进行了变更。

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：云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

办公地址：云南省昆明市官渡区小板桥街道办事处彩云北路土桥村东北沙河旁的厂房 1 号楼

经营地址：云南省昆明市官渡区小板桥街道办事处彩云北路土桥村东北沙河旁的厂房 1 号楼



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）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况、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：变更了审核地址和审核范围

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：

运营部/EO8.2，问题描述：现场检查，仓库内一灭火器指针在红区，已失效，应急准备不充分；

运营部 Q7.1.5/F8.7，问题描述：仓库现场检查发现，企业使用的其他几台台称（型号 TCS-150 出厂编号 15247、型号 ACS-30 出厂编号 WW210100578）未进行校准，也未能提供内校记录，无法保证称量的准确性。

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19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12月19日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案的控制情况、供方管理情况、OPRP实施控制情况、管理评审内审的有效性

3) 本次审核发现的正面信息：

该企业从事食品销售多年，管理团队有着丰富的管理经验，在当地口碑较好。管理团队食品安全意识较强，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、未发生工伤、环境事故等。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：

受审核方管理层对 GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018、ISO 22000:2018 标准运行和认证活动较为支持，公司结合食用农产品、预包装食品、散装食品的销售过程，依据体系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》、其他制度文件等，策划覆盖体系范围，策划基本合理。按照体系策划的相关要求开展了销售工作，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、仓库、运输车辆、人力资源等，基本满足食品销售的需要。组织人员能力持续提升方面、内审管评的深入程度方面需要提升，总体体系成熟度尚可。

2) 风险提示:

需要加强管理人员对体系标准的理解及运用，管理评审、内审有效性有待提高。

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《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》6.2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：

质量目标：	完成情况
a) 销售服务及时率 100%/月	100%
b) 客户满意度≥90分/年	98分
环境、职业健康安全目标	
a) 固体废弃物收集处理率 100%/月	100%
b) 无火灾、触电事故/月；	0
c) 重大意外人身伤害发生次数为 0	0
食品安全目标	
a) 配送食品合格率 100%/月	100%
b) 重大食品安全事故发生数为 0/月	0
c) 客户满意度≥90分/年	98分

管理目标已完成，2025年12月目标在实施中。

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、前提方案

公司编制了《前提方案》 2023.07.01 发布，2024.07.01 修订实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场观察：

1、厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司仓库位于昆明市官渡区水暖市场，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。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，仓库地面为环氧树脂，基本配套设施相对齐全，基本满足食品销售需要；

2、空气和水质：

用水主要为清洁用水，不与产品直接接触，主要用于员工洗手、仓库、地面清洁、车辆清洁使用，生活污水



水直接排入城市管网。

3、包装材料

冷冻品使用保温棉、干冰放置于泡沫箱中；蔬菜、水果、禽畜肉由供方直接送货至客户处，其余预包装食品使用原包装。

4、虫害防治

现场检查，企业自主开展虫鼠害防治，防治措施有捕鼠笼，现场未发现鼠迹。查有 2025 年 1 月—8 月《捕鼠器检查表》，每天检查一次，未发现老鼠，检查人：李**；

5、废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，废弃物主要是生活垃圾类及废弃的包装物，每日清理放置指定位置，由市场物业负责，每天早上进行清运。

6、员工卫生、员工健康

组织为相关部门岗位员工办理了健康证，员工培训管理情况见运营部 7.2 条款审核记录。

企业每日对员工健康进行检查，包括工作服、发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等症状，提供有 2025 年 4 月-12 月《晨检表》，检查结果均正常，检查人李**；

7、清洁消毒、产品污染风险和隔离

与负责人沟通，企业定时对冷库进行卫生清理，对通道、货物摆放、清洁用品、货物、墙身、照明设施等项目进行检查，未保留记录，已现场交流，下次审核关注。

8、化学品管理情况

企业使用的化学品主要是 84，用于车辆消毒；洗手消毒液放置于卫生间；

9、验收管理

原辅料验收管控情况见 Q8.6 条款审核记录；

10、运输和储存

昆明市内配送由组织自有运输车辆配送，运输车辆配送前进行 84 消毒，配送结束使用高压水枪清洗，未能保留清洁、消毒记录，已现场沟通；昆明市外的客从平台下单委托货拉拉进行配送；

查有 2025 年 8-12 月份《冻库卫生管理表》，内容包括：仓库货品摆放整齐（离地 5cm 以上）、产品标识、标识、地面卫生、温度等；查 2025.11.9 检查表，仓库货品摆放整齐，离地 5cm，产品标识清楚、通道畅通，地面整洁干净；打扫人员：徐**；检查人员：闵*；

现场观察：冷库使用温控系统进行控制，查看冷冻库温度：分别为-19.5℃和-20.8℃；库内放有速冻熟虾、鸡肉早餐肠、薯饼等放置于塑料垫板上，隔墙离地；冷藏库温度显示2.5℃，库内放有饮料、果汁、番茄沙司、酸奶等冷藏食品；常温库分为两层，上层存放各类干杂，库内放置有各类常温预包装食品，包括米面粮油，放置于塑料垫板上，隔墙离地，无污染源；

二、外部提供的过程产品或服务的控制

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

采购过程控制：与采购部负责人沟通，对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及运营部负责，在确定的合格供方后，运营部负责对所有产品的采购，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。

组织接到客户订单信息后，通过电话、微信、邮件形式联系供方组织货源，由供方送货至组织仓库，供方来不及送货或者订单量较少则由组织自行采购。经沟通，目前蔬菜、水果、鲜畜禽肉类均为供方直接配送给顾客，基本不涉及这三类产品的仓储，也不涉及自行分装，其他类食品由供方直接送货至组织仓库，再由组织配送至客户处。

提供《合格供方名录》目前企业采购的产品主要有：蔬菜、水果、鲜畜禽肉类、蛋类、蛋制品、大米、食用油、干杂、调味料、冻品、饮料、乳制品、腊肉、水产品等。提供《合格供方名录》，包括：供方名称、供货内容、地址、联系人、电话等信息。

提供《合格供方名单》，所供应的食品覆盖了认证范围的产品类别。

每年组织1次供方评价，提供有《合格供方评价表》，评价内容包括：公司资格、产品质量、价格合理



程度、供货及时性、售后服务、产品环保和安全符合性等，《合格供方评价表》中，对上述供方均进行了评价，评价结果：纳入合格供方，编制：采购部，审批：林朝凤，日期：2025.7.1。

抽合格供方：

1、干杂、调料供方：云南好鑫意商贸有限公司《营业执照》编号：91530111MACQNA4W2C；食品经营许可证：JY15301010024155

2、冻品供方：联众冷冻食品（廊坊）有限公司 营业执照：91131023ma07NQJ278 食品生产许可证编号：SC11113102300236

3、水产品供方：广东香良水产有限公司；营业执照编号：91440605MA517KQC38；经营许可证编号：JY14406050532195；

4、饮料供方：无锡橙宝食品有限公司 《营业执照》编号：91320200607952622；食品生产许可证：SC10632021100170；食品经营许可证：JY13202110093384；

另抽米、油等供方，资质符合要求；

5、蔬菜、鲜畜禽肉类供方：云南盘农农产品有限公司《营业执照》编号：91530111MA6KTA3R1D；经营许可证：JY15301110483033。

查蔬菜农残检测报告：

检测日期：2025年12月17日，产品名称：莲藕、大白菜、香菜、小苦菜、油麦菜、青葱、去皮土豆等，检测结果：合格；检测单位：昆明市农产品质量安全监测站；

查禽畜肉合格证明：

动物检疫证明（产品B），编号：53191112491；产品名称：猪胴体；签发日期：2025年12月17日；

查肉品品质检验合格证：

产品名称：猪胴体；SNRYPZHZZ0251217-02909；编号：生产日期：2025.12.17；

动物检疫证明（产品B），编号：539233302；产品名称：牛—分割肉；签发日期：2025年12月14日；

动物检疫证明（产品B），编号：53191185015；产品名称：肉鸡-肉产品-胴体；签发日期：2025年12月16日；

动物检疫证明（产品B），编号：53108308185；产品名称：肉鸭-肉产品-鸭胴体；签发日期：2025年12月16日；

抽查鲈鱼检测报告：报告编号：YP1125080508；检测机构：香良水产检验检测中心；报告日期：2025.12.7；检测指标：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、磺胺类等，检测结果：合格

查散装食品检测报告：

1、抽查辣椒段检测报告，报告编号：ZA225031349；检测机构：众平检测有限公司；报告日期：2025.3.29；检测指标：滋气味、山梨酸钾及其钾盐、糖精钠、铅、总砷等，检测结果：符合

2、抽查五花腊肉检测报告，报告编号：ZA225031349；检测机构：广州检验检测认证集团有限公司；报告日期：2025.6.9；检测指标：过氧化值、铅、镉、总砷、铬、亚硝酸盐、柠檬黄等，检测结果：符合

3、散装腌腊肉制品：带骨火腿后腿 检测报告：提供入境货物检验检疫证明，编号：222220251000031986001；输出国：西班牙；生产日期：20250616；入境日期：2025年8月22日；

4、散装水产制品，抽查烟熏马鲛鱼检测报告：报告编号：HAQ2025-SP-11006；检测机构：北京慧安清检测科技有限公司；报告日期：2025.11.10；检测指标：感官、铅、镉、铬、无机砷、甲基汞、多联氯苯、沙门氏菌等，检测结果：符合

5、散装蛋制品，抽查皮蛋检测报告：报告编号：ZFJC2024S1217029；检测机构：中纺检测（福建）有限



公司； 报告日期：2025.12.10； 检测指标：感官、铅、镉、总汞、苯甲酸及其钠盐等，检测结果：符合；

查冻品检测报告：

- 1、抽查鸡产品 检测报告：A2250013612101001C 委托方：辽宁辽丰禽业有限公司 检测机构：辽宁省华测品标检测认证有限公司 报告日期：2025. 1. 13 检测指标：挥发性盐基氮、镉、铬、总汞、总砷、艾氏剂、狄氏剂、氯霉素、四环素、金霉素、土霉素、金刚烷胺等，检测结果：符合
- 2、抽查奶干酪检测报告：提供入境货物检验检疫证明，编号：222520251000200511001；输出国：澳大利亚；生产日期：20250709；入境日期：2025年9月1日；

查预包装食品检测报告：

- 1、抽查大米检测报告，报告编号：SY2500059；检测机构：哈尔滨海关技术中心，报告日期：2025. 5. 13；检测指标：不完善粒、黄粒米含量、加工精度、六六六、色泽、气味、滴滴涕等，检测结果：符合。
- 2、抽查大豆油油检测报告，报告编号：A2250188509101001C； 检测机构：青岛华测检测认证有限公司； 报告日期：2025.04.08；检测指标：色泽、气味、滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、铅、砷、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量等，检测结果：符合。
- 3、抽查老抽王检测报告：A2240513145105105C； 检测机构：华测检测认证集团股份有限公司； 报告日期：2025. 2. 23； 检测指标：总碳水化合物、蛋白质、能量、灰分等，检测结果：符合。食品安全指标未建议，已现场沟通；
- 4、抽查优选菠萝汁复合果汁饮料 产品检测报告：A2240816683101002C 委托方：无锡橙宝食品有限公司 检测机构：江苏华测品标检测认证技术有限公司，报告日期：2025. 1. 2 检测指标：色泽、滋味和气味、组织状态、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌等，检测结果：符合
- 5、抽查优选红西柚汁复合果汁饮料产品检测报告，报告编号：A2250628919191001C； 检测机构：江苏华测品标检测认证技术有限公司； 报告日期：； 2025.9.3； 检测指标：色泽、滋味和气味、组织状态、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌等，检测结果：符合
- 6、抽查纯牛奶 检测报告：2025-W-01-1727-2473；检测机构：内蒙古必诺检测技术服务有限公司； 报告日期：2025.6.13 检测指标：感官、蛋白质、酸度、非脂乳固体、铅、总汞、总砷、铬、商业无菌、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、商业无菌等，检测结果：符合
- 7、抽查佳福腊肠检测报告：报告编号：食检2025-04-0351； 检测机构：广州检验检测认证集团有限公司；报告日期：2025. 4. 11； 检测指标：色泽、气味、过氧化值、铅、镉、总砷、亚硝酸盐等，检测结果：符合
- 8、抽查烤海鸭蛋检测报告：报告编号：YP1125080508； 检测机构：广西益普检测技术有限公司； 报告日期：2025. 9. 2； 检测指标：感官、铅、镉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸钾及其钾盐、商业无菌等，检测结果：合格；
- 9、预包装水产制品

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买，未保留小票，已沟通建议保留。

提供采购合同

抽1，甲方：云南永青商贸有限公司，乙方：云南诺邓金腿食品科技有限公司，乙方向甲方供货的品类：腌腊肉制品，合同期限：2025年6月1日至2026年5月31日，合同还约定了：订购流程、货品质量、包装、交货时间、地点及方式、验收标准、货品价格及支付方式、保密条款、不可抗力、违约责任、争议处理等，双方盖章合同生效。

抽1，甲方：云南永青商贸有限公司，乙方：云南大源全冠商贸有限公司，乙方向甲方供货的品类：餐厅原物料，合同签订日期：2025年5月1日，合同还约定了：订购流程、货品质量、包装、交货时间、地点及方式、验收标准、货品价格及支付方式、保密条款、不可抗力、违约责任、争议处理等，双方盖章合同生效



抽 1, 甲方: 云南永青商贸有限公司, 乙方: 无锡橙心网络科技有限公司, 乙方向甲方供货的品类: 果汁饮料, 合同期限: 2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日, 合同还约定了: 订购流程、货品质量、包装、交货时间、地点及方式、验收标准、货品价格及支付方式、保密条款、不可抗力、违约责任、争议处理等, 双方盖章合同生效

抽 1, 甲方: 云南永青商贸有限公司, 乙方: 北京西餐食品有限公司, 乙方向甲方供货的品类: 冻品(肉制品), 合同期限: 2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日, 合同还约定了: 订购流程、货品质量、包装、交货时间、地点及方式、验收标准、货品价格及支付方式、保密条款、不可抗力、违约责任、争议处理等, 双方盖章合同生效

提供采购单

查: 2025. 12. 15 采购单,

- 1、供方名称: 昆明盛海冻品; 品名: 海富星板虾仁 6 包;
 - 2、供方名称: 昆明海之盛冻品配送中心; 品名: 快厨香菇素菜包 2 袋、白糯小丸子 3 袋、红糖糍粑 1 件、三全小圆子 10 袋、安井小酥肉 2 件等;
 - 3、供方名称: 昆明市官渡区晨旺食品营销部; 品名: 东古大红浙醋 12 瓶、笋干 1Kg、菜籽油 1 桶等;
 - 4、供方名称: 2 楼 9 号福建干货; 品名: 干鱿鱼 0. 5kg、响螺片 2 袋等;
 - 5、供方名称: 关上启余水产; 品名: 腌鱼 5Kg、草鱼 38kg、花鲢鱼 1. 8kg、鲈鱼 1 条、青鱼 1. 5kg 等;
- 该公司的采购管理基本符合标准要求。

外包过程控制:

- 1、物流运输: 远距离配送从货拉拉平台找车, 平台信誉良好, 服务质量能得到保证, 未签订协议;

外包过程基本可控。

三、销售服务提供的控制、危害控制计划实施、食品安全管理体系验证

公司在管理手册 8.5 进行了规定, 同时策划了《销售服务运作控制程序》、《与顾客有关过程控制程序》、《关键点的监控程序》、《采购控制程序》、《不合格品控制程序》及销售服务规范等, 基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。

销售工艺流程为:

原料采购→原料验收 OPRP1→储存(冷藏冷冻 OPRP2)→装车→配送→交付

需确认的过程为销售服务过程。

外包过程: 物流运输;

组织在受控条件下进行服务提供, 主要包括:

- 1、执行标准: 合同中约定的客户要求及国家相关法律法规;
- 2、监视和测量资源: 温度控制设备、电子台称; ;
- 3、基础设施: 有冷库、电脑、打印机、软件、办公室、空调等基础设施;
- 4、配备了业务人员均经过培训, 经能力评价, 以胜任本岗位工作;
- 5、提供了《销售服务过程确认表》, 2025. 7. 20 进行了销售服务过程确认, 对人员、设备/设施、文件、环境等进行了确认, 确认结论: 满足要求, 确认人员: 余婷。

确认结果: 过程确认结果有效, 产品销售过程能力满足要求;

本部门识别了 2 个 OPRP:

OPRP1-1: 蔬菜类验收

行动准则: 提供合格蔬菜农药残留检查报告;

OPRP1- 2: 鲜禽畜肉类验收

行动准则: 应有每批检验/检疫合格证明;

OPRP2: 冷藏冷冻

行动准则: 冷冻库的产品温度要求控制在-18℃以下; 冷藏库的产品温度要求控制在: 0-5℃



查： 2025. 12. 15 采购单，

- 1、供方名称：昆明盛海冻品；品名：海富星板虾仁 6 包；
- 2、供方名称：昆明海之盛冻品配送中心；品名：快厨香菇素菜包 2 袋、白糯小丸子 3 袋、红糖糍粑 1 件、三全小圆子 10 袋、安井小酥肉 2 件等；
- 3、供方名称：昆明市官渡区晨旺食品营销部；品名：东古大红浙醋 12 瓶、笋干 1Kg、菜籽油 1 桶等；
- 4、供方名称：2 楼 9 号福建干货；品名：干鱿鱼 0.5kg、响螺片 2 袋等；
- 5、供方名称：关上启余水产；品名：腌鱼 5Kg、草鱼 38kg、花鲢鱼 1.8kg、鲈鱼 1 条、青鱼 1.5kg 等；
- 6、

查 2025. 12. 16 送货单（出库单），

- 1、收货单位：怡景园酒店管理有限公司，品名：家乐鸡精 30 袋、小米 3 袋、紫菜 15 包、烟熏培根 20Kg、安德鲁芒果果溶 2 盒、苹果汁 6 瓶、爱氏晨曦纯牛奶 12 盒、蒜香排骨 1 袋、大豆油 1 桶、牛肉片 1 袋等；
- 2、收货单位：昆明索菲特昆钢大厦，品名：椰浆 4 盒、芝麻油 2 瓶、牛里脊、黑虎虾 1 盒等；
- 3、收货单位：昆明呈贡万达发展酒店，品名：金大豆油 8 桶、稻花香大米 4 袋、健士胶原猪早 3kg、八角 1Kg、草果 1kg、芒果汁 6 瓶、小酥肉 11 盒等；
- 4、收货单位：半岛酒店，品名：辣椒节 5kg、鲜鸡蛋 1080 个、白砂糖 20 袋、细木耳 2Kg 等；

查禽畜肉合格证明：

动物检疫证明（产品 B），编号：53191112491；产品名称：猪胴体；签发日期：2025 年 12 月 17 日；

查肉品品质检验合格证：

产品名称：猪胴体；SNRYPZHGGZ0251217-02909；编号：生产日期：2025. 12. 17；

动物检疫证明（产品 B），编号：539233302；产品名称：牛—分割肉；签发日期：2025 年 12 月 14 日；

动物检疫证明（产品 B），编号：53191185015；产品名称：肉鸡-肉产品-胴体；签发日期：2025 年 12 月 16 日；

动物检疫证明（产品 B），编号：53108308185；产品名称：肉鸭-肉产品-鸭胴体；签发日期：2025 年 12 月 16 日；

另抽 2025. 10. 15、2025. 6. 8 猪肉、牛肉、鸡鸭、胴体合格证明，均能提供合格证明，符合要求；

查蔬菜农残检测报告：

检测日期：2025 年 12 月 17 日，产品名称：莲藕、大白菜、香菜、小苦菜、油麦菜、青葱、去皮土豆等，检测结果：合格；检测单位：昆明市农产品质量安全监测站；

另抽 2025. 7. 8、2025. 9. 30 农残检测报告，均合格；

米、面、油等食品检测报告见 Q8. 4/F7. 1. 6 审核记录；

查冷库温度控制情况：

现场观察冻库温度设定温度均为-20℃，冷藏库温度设定为 2℃；冻库实际温度分别为：-20.1℃、-19.8℃；冷藏库温度为 2.1℃；温控设备均经过校准，提供有校准证书；

配送过程：组织根据客户订单要求进行配送，昆明室内的客户企业使用常温车配送，对有温度要求的生鲜产品、冻品采用保温箱、保温袋进行配送，目前自有车辆配送距离一般 30 公里内，配送时间 40 分钟内，未使用冷链车，远距离配送在货拉拉平台上下单冷链车，并在装车前对车辆卫生、车厢内温度、是否与有毒有害化学品混放等进行检查；

使用高压水枪进行冲洗，配送前使用 84 消毒液进行消毒，查有《运输车辆清洗消毒温控记录表》，2025. 10. 2，车牌号：云 A5U99R，车外清洗、车内清洗、车内消毒均实施，记录人：刘**；控制基本合理。

OPRP 实施控制有效；

现场检查发现企业使用的电子台称 TCS-150（用于核对预包装食品数量）进行了校准，能提供有效的校准证书，使用的其他几台台称（型号 TCS-150 出厂编号 15247；型号：ACS-30 出厂编号 WW210100578）未进行校准，也未能提供内校记录，无法保证食品数量的准确性，已在 Q7. 1. 5、F8. 7 开具不符合；



配送过程：2025年12月17日14:16出发，14:53到达，客户名称：索菲特酒店，配送食材：芝士4块、鱼子酱2盒；司机姓名：李哲，查健康证在有效期内；车牌号：云A7N1Q0,常温车，车辆整洁、干净，无异味，车上无其他影响食品安全的物品。车辆到达后，司机将送货单交由酒店收货人员，查验品名、数量无误后签字确认，司机将送货单带回核账。配送过程符合要求，控制有效。

四、产品和服务的放行

公司主要提供初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售，策划编制了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》、《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》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，审核周期内规范内容没有发生修改。

产品放行主要通过采购验收验证供方资质、第三方检测报告和对应批次的出厂报告或农残检测报告、动物检疫合格证或出入境检疫证明等，检查外观有无破损，产品感官指标有无异常，是否在保质期内等方面进行控制，基本符合要求。

蔬菜、水果、禽畜肉、水产品由供方直接送货至客户处，由客户验收；其他食品由企业配送至客户处，客户清点数量无误后签收。

水果、蔬菜每批索取农残检测报告；禽畜肉每批索取供方检疫证明和合格证；

预包装食品验收主要查验产品数量、包装、品名、生产日期等信息，每年索取三方检测报告；

抽查采购验收台账，记录了到货日期、产品名称、规格、数量、价格，

查 2025 年 12 月 7 日进货查验记录，冻品库，品名：健士牛肉培根、火腿、红糍粑粑、熟虾等，查验结果：合格；查验人：林*

2025 年 12 月 15 日进货查验记录，常温库，品名：大米、大豆油、苹果汁、纯牛奶等，查验结果：合格；查验人：林*

建议增加记录产品的供方信息和生产日期及保质期，下次审核关注。

五、运行策划和控制（EO）

运营部无废气、废渣产生。

噪声：车辆行驶产生的噪声，

生活污水排入市政管网集中处理。

产生的固废主要包含硒鼓、废纸等和生活垃圾。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）和生活垃圾分类放置于指定位置，由市场物业人员定期清运。

提供了《环境检查记录》，对检查内容：噪声排放、固废管理、能源资源消耗、消防安全、应急响应、体系运行、其他等方面进行了检查，检查人：余婷，每月检查一次；

查办公区域《安全检查记录》检查内容：安全规范培训、岗位人员安全职责和能力、电器使用情况、是否发生安全事故、防火设施、电线电缆、全防护设施等内容均合格，每月检查一次，检查人：余婷；

现场查看：巡视经营场所配备了消防栓、灭火器，火警报警器，现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

提供了《环境和职业健康安全资金投入统计表》，2025 年至今累计安全环保资金投入约 5000 元，包括：工装、劳保用品、员工培训等。资金能及时给付，有效支持体系正常运行。

组织为部分员工缴纳了五险，提供了 2025 年 12 月的缴纳证明。

定期为员工发放劳保用品，发放棉服、口罩、手套等；

企业节假日为员工发放各种福利，中秋节月饼、端午节粽子、春节发放米面油等；

员工穿着棉服进入冷库，戴手套防止冻伤，冻库内有开启装置，可以从冻库内部打开库门；

运行策划和控制基本满足要求。



六、合规性评价

公司策划了《合规性评价管理程序》，对合规义务管理等进行了规定。

现场查核公司识别了现场查核提供了《外来文件清单》包括通用法律法规、国家及行业环境法律法规、地方环境法律法规、国家及行业职业健康安全法律法规、食品安全相关法律法规及产品标准规范等，对公司销售服务适用的法律法规、产品标准、体系标准等进行了识别，及适用性进行评估。

组织收集了与审核范围相关的法律法规，提供了“外来文件清单、产品标准规范”，包括食品安全法、产品质量法、安全生产法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国农产品质量安全法、食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、《GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品》、《GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等，基本覆盖了产品销售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《中华人民共和国劳动法》、《云南省固体废物污染环境防治条例》等，均在有效期内。

组织于2025年 9月 20日开展了合规性评价。现场与总经理交流，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。

七、管理体系的验证、确认、评价和分析

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：

“PRP 确认记录”确认时间：2025.07.01，确认人员：食品安全小组，结论：前提方案（PRP）使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“OPRP 确认记录”确认时间：2025.07.01，确认人员：食品安全小组，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“HACCP 计划确认记录”确认时间：2025.07.01，确认人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

现场查见：

“PRP 验证记录”验证时间：2025.09.20，验证人员：食品安全小组，结论：前提方案（PRP）的实施持续达到了预期效果。

“OPRP 验证记录”验证时间：2025.09.20，验证人员：食品安全小组，结论：操作性前提方案（OPRP）的实施持续达到了预期效果。

“HACCP 计划验证记录”验证时间：2025.09.20，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。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁使用，收集了《昆明通用水务自来水公司水质报告》，产品的安全性验证详见运营部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见运营部审核记录。

提供了由食品安全小组进行的验证结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、产品检测等内容，基本充分，“验证结果分析报告”分析时间：2025.10.20，分析人员：食品安全小组，结论为：合格，满足危害控制要求。

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

公司按照策划于2025年10月26日实施了管理评审，提供有2025年度管理评审审核计划、会议签到表、各部门体系运行总结报告、管理评审报告等。

公司按照内审计划的要求，于2025年10月12日-10月13日实施了质量、职业健康、环境、食品安全管理体系、HACCP体系内部审核，内审员经过培训后上岗，内审员能力及内审实施情况待二阶段详查。



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，提出的不符合项，已采取纠正和纠正措施。

内部审核、管理评审基本有效。

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:

公司在《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：总经理负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，运营部负责与客户沟通；

——销售配送过程的原辅料进货验收过程主要由运营部负责，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换，贮存及交付过程暂未出现不合格情况。

运营部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。见 8.9.5 条款审核记录。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理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运营部负责，发现不合格产品（主要是蔬菜、鲜畜禽肉不新鲜）当场退回，更换。

——顾客投诉处理等主要由运营部负责，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。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由运营部负责，负责人表示，审核周期内未发生投诉情况，也未发生撤回/召回情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:

仓库地址（经营地址）变更为：云南省昆明市官渡区小板桥街道办事处彩云北路土桥村东北沙河旁的厂房 1 号



楼

- 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):

变更为:

E: 初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q: 初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售

F: 位于云南省昆明市官渡区小板桥街道办事处彩云北路土桥村东北沙河旁的厂房 1 号楼云南永青商贸有限公司初级农产品(蔬菜、水果、鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品)、预包装食品(粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)、散装食品(干杂、冻品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品)的销售

- 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

上次不符合项, 已采取纠正及纠正措施, 基本有效, 本次审核未再次发生。

五、认证证书及标志的使用

总经理表示认证证书及标志主要用于投标及业务洽谈, 现场未发现违规情况。

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, 云南永青商贸有限公司的

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 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:马焕秋



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。