



项目编号：21983-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：天津市立川物业管理有限公司

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）： 马焕秋

审核组员（签字）： 李楠、牛晓光、邵松林

报告日期： 2026年1月31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809

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 ■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：马焕秋

组员：李楠、牛晓光、邵松林



受审核方名称：天津市立川物业管理有限公司

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	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	E
A	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-1296764	E
B	李楠	组员	实习审核员	培训证书	E
C	牛晓光	组员	审核员	2025-N1FSMS-1237458	
C	牛晓光	组员	审核员	2025-N1HACCP-1237458	
D	邵松林	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1223128	
D	邵松林	组员	实习审核员	培训证	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	邓浩	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、内部审计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：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：GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《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：

GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》

GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 5749-2022 《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：2026年01月30日上午至2026年01月31日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年4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:位于天津市西青经济开发区兴华道16号（承包中国银行股份有限公司天津西青支行食堂）天津市立川物业管理有限公司的热食类食品制售

H:位于天津市西青经济开发区兴华道16号（承包中国银行股份有限公司天津西青支行食堂）天津市立川物业管理有限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：河西区围堤道 103 号

办公地址：天津市河西区黄埔南路与围堤道交口西南侧峰汇广场 1-1401

经营地址：天津市西青经济开发区兴华道 16 号

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）：不涉及

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2026 年 01 月 29 日 08:30 至 2026 年 01 月 29 日 12:30 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/良好卫生规范实施情况；内审、管理评审的实施有效性；危害控制计划实施情况、供方管理

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：办公场所地址描述进行了细化

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：

1、综合部/F7.2 H3.2：与内审员邓浩、穆怀称沟通对内部审计的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审计过程中的程序和要求，回答不够全面；内审检查表中记录的内审组长及计划时间与实际不符，存在能力不足

2、餐饮部/F8.2.4 H3.3:3.3 餐食加工区未放置灭蝇灯

3、观察项：常温库没有库门，存在交叉污染风险，食品安全防护存在安全隐患，建议采取措施改进
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2月28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2027年1月31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；内审、管理评审的实施有效性；危害控制计划实施情况

3) 本次审核发现的正面信息：

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、确认及验证工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；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；供方均为知名品牌，食品安全能得到保障。

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 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准运行和认证活动较为支持，公司结合食品制售过程，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。能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、HACCP 计划确认验证、内部审计、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：

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。

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：2005 年 10 月 18 日体系实施时间：2025 年 4 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查《营业执照》副本原件，公司成立于 2005 年 10 月 18 日，法定代表人为沈泽泓，统一社会信用代码为 911201037803180867，注册地址：天津市河西区围堤道 103 号；

认证范围包含在经营范围内；

2、食品经营许可证：编号：JY21200030198972，签发日期：2024 年 11 月 13 日，有效期至：2027 年 09 月 20 日，签发单位：天津市河西区市场监督管理局，经营项目：餐饮服务经营者。经确认均在有效期内，合法有效，申请提供的资质与实际一致。

经营范围涵盖了审核范围；

经营地址：河西区围堤道 103 号

3、中国银行股份有限公司天津西青支行经营许可证编号：JY31200110123703，发证日期：2024.3.7；有效期至：2029 年 3 月 6 日；经营范围：热食类食品制售；经营地址：天津市西青经济开发区兴华道 16 号；经营范围涵盖了审核范围

4、办公地址位于天津市河西区围堤道 103 号 1401 号，提供产权证，权利人：天津隆迪立川科技开发有限公司，用途：城镇住宅用地，终止日期：2050 年 6 月 20 日。其中天津隆迪立川科技开发有限公司为天津市立川物业管理有限公司母公司，场地为天津隆迪立川科技开发有限公司为天津市立川物业管理有限公司免费使用。提供有企业情况说明，见附件；

5、提供《西青支行服务外包合同》项目的协议，甲方：新中物业管理（中国）有限公司天津分公司，乙方：天津是立川物业管理有限公司。食材采购、烟道和隔油池清理、微波炉、电饼铛、烤箱、冰柜、消毒柜、蒸箱、冷藏柜、冰柜、双眼灶等支持性设备均由中国银行（西青支行）提供，合同期限：2025 年 08 月 23 日起 2025 年 11 月 30 日止。双方约定协议到期后，若无异议，协议自动续签。

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）：

工作和生产方式：餐饮部 6:00-15:00，综合部 08:30-18:00，无夜班。

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程图：

1、热菜：

原料采购→原料验收OPRP1→储存→粗加工→热加工CCP1→留样→分餐售卖

2、米饭工艺流程：

原料采购→原料验收→淘洗→蒸煮→留样→分餐售卖

3、面点：

原料采购→原料验收→储存→配料CCP2→和面→醒发→成型→熟制→→留样→分餐售卖

4、餐具清洗消毒：

餐具回收→去残→分类→清洗→消毒OPRP2—备用

外包过程：第三方检测

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) 组织结构、职责分工和内外沟通情况



组织根据企体系运行要求企业实际情况，设置了了领导层、食品安全小组、餐饮部、综合部、采购部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长/总经理负责，审核周期内内外部沟通未见异常。

2) 管理体系文件符合情况

公司根据 ISO 22000:2018 和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准和实际，编制了管理管理体系文件，包括：形成文件的管理方针和管理目标、《管理手册》、《程序文件》；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等；为提供符合要求及管理体系有效运行的证据而建立的记录，包括标准所要求的记录。

识别产品适用标准，通过文件审核和现场审核确认，《管理手册》等符合标准要求、法律法规和企业实际，基本具有可操作性。

3) 法律法规的识别及获取情况

组织识别并获取了：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、餐饮服务食品安全操作规范、动物性食品中兽药最高残留限量、餐饮服务许可管理办法、关于食品生产加工企业落实质量安全主体责任监督检查规定的公告、食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求、餐饮服务食品安全监督管理办法、关于印发餐饮服务食品采购索证索票管理规定的通知、《食品经营许可管理办法》、GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂、GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋、GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2711-2014 非发酵性豆制品卫生标准、GB/T5009.199-2003 农药残留的快速检测、GB/T 22004-2007 食品安全管理体系 GB/T 22000-2006 的应用指南、GB/T 40851-2021 食用调和油、GB2761-2017 食品中真菌毒素限量、GB2762-2022 食品中污染物限量、GB2763-2021 食品中农药残留最大限量、ISO22000: 2018 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求、GB/T 29373-2012 农产品追溯要求 果蔬、GB/T 23508-2009 食品包装容器及材料 术语、GB/T 23509-2009 食品包装容器及材料 分类、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则等。

4) 组织的资源配置情况

组织位于天津市河西区围堤道 103 号 1401 号，面积 173 平方米。提供产权证，权利人：天津隆迪立川科技开发有限公司，用途：城镇住宅用地，终止日期：2050 年 6 月 20 日。其中天津隆迪立川科技开发有限公司为天津市立川物业管理有限公司母公司，场地为天津隆迪立川科技开发有限公司为天津市立川物业管理有限公司免费使用。食堂位于天津市西青经济开发区兴华道 16 号，提供《西青支行服务外包合同》项目的协议，甲方：新中物业管理（中国）有限公司天津分公司，乙方：天津是立川物业管理有限公司。合同期限：2025 年 08 月 23 日起 2025 年 11 月 30 日止。双方约定协议到期后，若无异议，协议自动续签。

生产设备：微波炉、电饼铛、烤箱、冰柜、消毒柜、蒸箱、冷藏柜、冰柜、双眼灶等支持性设备；

检测设备：数字食品温度计、冰箱温度计；

特种设备：不涉及。

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

在《管理手册》相关条款进行了规定：

食品安全方针：

安全保障 绿色健康 持续改进 客户放心

食品安全目标：



顾客投诉≤1 次/月；
重大食品安全事件为 0
组织的方针和目标包含在手册里。
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。

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）

一、前提方案/良好卫生规范

公司编制了《前提方案\良好卫生规范》 2025 年 04 月 01 日实施；编制依据：生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、 GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、人员培训的控制等。基本符合标准对策划的要求，于 2025. 4. 1 进行了确认。

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

公司承包食堂位于天津市西青经济开发区兴华道 16 号，系中国银行股份有限公司天津西青支行食堂，该行地理位置环境良好，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；与公司平面图、食堂经营许可证、设备台账一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

食堂总面积约 300 平方米，组织承包的食堂位于天津市西青经济开发区兴华道 16 号，食堂总面积约 300 平方米，分为面点间、烹饪区（面积约 200 平）、洗碗区、洗菜间、就餐区面积约 100 平方米；常温仓库面积约 10 平方米，有更衣室、洗手消毒设施，设有卫生间在加工间外，与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

使用天然气进行食品加工，使用城市管网水，餐食制售使用的水为自来水，提供有生产用水的检测报告；

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

银行负责开展虫鼠害防治工作，现场有粘鼠板、就餐区有灭蝇灯，查看现场虫鼠害设施与《虫鼠害控制图》一致；常温库没有库门，存在交叉污染风险，食品安全防护存在安全隐患，建议采取措施改进，——开具观察项；

餐食加工区未放置灭蝇灯——不符合

后厨加工间的垃圾桶均带盖，每次加工结束后存放在指定位置，银行方定时清理；厨余垃圾由银行委托第三方处理；

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至城市污水处理厂处理；隔油池定期清掏，基本符合要求；

d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

食堂运营使用的设施由银行方提供并提供维护服务，组织负责设备的日常清洁、消毒，班后对设备进行清洁、消毒，有清洁、消毒记录。班后对设备进行清洁、消毒，有清洁、消毒记录。

提供有 2025. 9. 11/2025. 12. 12《厨房排油烟系统清洗工作完工报告》，服务方：天津万邦佳盛科技有限公司；清洗内容：排烟罩、排烟管道、防火篦子、排烟风机、油烟净化器；

e) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见采购部审核记录

f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；



原料由供方送货上门，常温库存放有米面粮油调味品等，放置于不锈钢货架上，库存较少。冻品存放于冷冻柜中，温度显示-17.2℃，冷藏柜温度显示4℃，原料验收见F8.8条款审核记录。

现场观察——仓库地面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米、食用油、调味料离地隔墙，生产日期均在有效日期内，未见与有毒有害物质混放的情况。

查看食堂目前使用添加剂为泡打粉，制作包子、馒头使用，有使用记录，专人专管。

g) 防止交叉污染的措施；

对水流、气流和人流物流有区域划分，员工洗手更衣后进入操作区，基本满足不交叉。收货区有单独的物流通道，与操作区无交叉污染；

加工场所分为：粗加工区——摘菜、洗菜、切菜，肉类、水产类、蔬菜类分区处理，刀具生熟分开管理，毛巾

分色管理；

h) 清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

查《餐厅区域消杀记录表》，消毒区域：操作间、库房，查2026.1.30消毒记录，消毒液名称：84消毒液1:100，消杀时间：9:30，操作人：李**；，另查2025.9.10/2026.1.15消毒记录，均符合要求；

组织有2026年1月《开餐前后检查表》，检查内容：设备运行情况、餐具消毒情况、卫生情况，检查结果：合格；检查人：庞*；

查2026年1月《餐厅卫生消毒记录表》，就餐区一天2次消毒，餐后消毒40分钟；消毒人：庞*；

地沟班后冲洗，现场查看厨房地沟，清洁干净，无杂物，无异味；

刀具、毛巾、砧板每日沸水消毒，未能保留消毒记录，已现场沟通；

餐后餐具放入消毒柜进行高温消毒，查《餐具消毒记录表》，消毒时间，2026.1.30，碗、盘、筷子，消毒方式，85℃，消毒40分钟，消毒人：陈*；

i) 人员卫生；

健康证见综合部审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

提供了《晨检记录表》，抽查2026年1月台账，姓名：餐厅主管每日对餐厅所有员工进行健康检查、个人卫生，均无发热、感冒、腹痛、腹泻、咽部炎症、手部伤口或感染、其他有碍症状等，健康状况良好，卫生情况良好；检查人：庞*；

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由园区保安统一预约进行统一登记管理，进入食堂厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等见综合部审核记录。

对外来人员身体的健康有要求告知。

j) 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；

K) 返工产品等基本不涉及，炸过的油用于炒菜，当天用完，无重复使用现象，与食堂负责人沟通反馈，食堂的剩菜公司内部员工作为晚餐食用，剩余部分全部作为餐厨垃圾当天清理掉。

L) 化学品管理：企业洗碗需要用到洗洁精，单独放置于小仓库内，专人保管，但未对化学品的领用进行记录，已现场沟通；

查前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合

二、采购管理

公司在管理手册7.1.6条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》文件要求；采购过程控制：总经理负责对合格供应商的批准。

现场查见《合格供方名单》，目前列入合格供方共1家，基本覆盖菜、肉、调料、水果、海鲜、米面油等纳入供方管理。

抽查：菜、肉、调料、水果、海鲜、米面油的供方：天津市绿鲜源蔬菜种植专业合作社，供



方评价由银行负责开展。

现场与企业沟通,物料采购由中国银行西青支行负责,公司负责到货后对货物进行验收。

抽查天津市绿鲜源蔬菜种植专业合作社《绿鲜源配送单》,订单号:PL116859015、PL117013187,有收货商户、收货地址,订单备注、收货人、配送时间、序号、类别、商品名、单位、配送数、单价、金额、费用小计、总计销售额、收货人签字、天津市绿鲜源蔬菜种植专业合作社销售专用章等

大米检测报告(报告编号 XSP202554868)检测项目 碎米-总量,碎米-其中:小碎米含量,加工精度等 44 项。结论经检验,有标准指标的项目符合 GB/T1354-2018、GB2715-2016、GB2761-2017、GB2762-2022、GB 2763-2021 要求。无标准指标的项目只出数据不判定。检测单位:河南泰庆质量检测有限公司

冻巴沙鱼片检测报告(报告编号 A2250700396101002C)检测项目 感官(冻品外观、外观、色泽、气味、肌肉、杂质、蒸煮后品质)冻品中心温度 C、净含量 g、水分/(g/100 g)、冰衣含量*/%。结论经检验,所检项目符合 GB/T18109-2024《冻鱼》,GB2733-2015《食品安全国家标准、鲜冻动物性水产品》,GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限要求》。检测单位:广西华测检测认证有限公司

抽查鸡肉 肉品品质检验合格证编号:(20 26) No.D000487948,日期:2026-01-25,动物检疫合格证明编号:1200005286,日期:2026-01-24,本批动物产品已经按照规程进行检疫

抽查牛-分割肉 肉品品质检验合格证编号:(20 26)No.D000489105,日期:2026-01-25,动物检疫合格证明编号:1200005732,日期:2026-01-25,本批动物产品已经按照规程进行检疫;

提供蔬菜的农残检测报告:查 2026-01-26 大白菜 检测项目农药残留 PH 值<6.3 检测结果:合格,抑制剂 0.11;检测单位:天津市绿鲜源蔬菜种植专业合作社;2026-01-26

山药 检测项目农药残留 PH 值<6.4 检测结果:合格,抑制剂 0.12;检测单位:天津市绿鲜源蔬菜种植专业合作社;2026-01-26 ;

莴笋 检测项目农药残留 PH 值<6.5 检测结果:合格,抑制剂 0.15;检测单位:天津市绿鲜源蔬菜种植专业合作社;2026-01-26 ;

黄豆酱检测报告(报告编号 F25WT04375)检测项目 色泽,气味,滋味等 29 项),结论经检验,所检项目符合 GB/T24399-2009《黄豆酱》,GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》,GB28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求。检测单位:佛山市食品药品检验检测中心

软炸椒盐 检测报告(报告编号 A2250005672101007C)检测项目 色泽,状态,滋味、气味,铅(以 Pb 计),无机砷(以 As 计),结论经检测,所检项目符合 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调料》GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》的要求。检测单位:天津华测检测认证有限公司

原味面饼 检测报告(报告编号 A2250264754101001E)检测项目 色泽,形态,杂质、滋味与口感、总糖、干燥失重、酸价、粗脂肪、铅(以 Pb 计),结论经检测,经检验,所检项目符合 GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品量》,GB/T20977-2007《糕点通则》,GB7099-2015《食品安全国家标准 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》,GB2760-204 住食品添加剂使用标准》标准规定的技术要求。检测单位:天津华测检测认证有限公司

黄奶油(食用油脂制品)检测报告(报告编号 S2025WTS0033)检测项目 色泽、滋味、气味、状态、酸价(以脂肪计)(KOH 过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镍以 NH 计)、



苯并(a)芘、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二己酯(DEHP 邻苯二甲酸之异壬番(DINP)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯 BHT、特丁基对苯二酚(TBHO)、大肠菌群、霉菌), , 结论样品经检验, 所检项目符合 GB 15196-2015 标准规定的要求。检测单位: 连云港市质量技术监督综合检验检测中心

查餐具检测报告(报告编号: FTAQCQPM1872375F1, 日期: 2025 年 11 月 07 日)检测项目:

游离余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群等 4 项, 结论: 经检验, 所检游离余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群等 4 项符合 GB14934-2016 标准的要求 序号、检测项目游离性余氯, mg/100cm²、标准要求≤0.03、检测结果未检出最低检测质量浓度:0.0005)、单项结论合格。

供方评价每年进行 1 次, 提供有《供方调查评价表》, 评价项目包括供方名称、提供产品、企业质量环境职业健康安全管理情况及资质、产品价格、产品质量情况、供货能力评价、产品环保要求符合性、评价结论、批准人/日期等, 抽查公司于 2025-04-22 开展了评价, 抽查评价开展情况: 蔬菜的供方天津康佳怡食品贸易有限公司、天津市昌兴粮油贸易有限公司、天津市绿鲜源蔬菜种植专业合作社菜、肉、调料、水果、海鲜、米面油等, , 按照策划开展了供方评价, 评价结论: 建议列入合格供方。

企业建立并保持《食品欺诈预防控制程序》, 经查, 企业采购的原料均来自合格供方, 通过验证供方报告、自检等方式防止原料掺假, 产品包装如实标注产品及企业信息, 经查不存在欺诈及被欺诈现象。

询问部门负责人, 其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, 未发生不合格情况。

采购管理情况

公司日常采购银行与供方沟通, 银行根据企业的菜单进行采购。

抽查采购实施情况: 抽查 2026-01-29《绿鲜源配送单》, 包括调料(千米线 60 斤、家乐火锅干锅酱 1 瓶等)、蔬菜(油菜 10 斤、黄瓜 15 斤、新土豆 31.4 斤等)、豆制品(豆皮 6 斤、熟鹌鹑蛋(去皮) 4 斤等)、冻品(亿顺鱼豆腐 1 袋、美梦元蟹棒 1 袋等)、牛羊肉(肥牛 20 斤)、水果(国产香蕉 41 斤)、即食食品(蒙牛草莓果粒酸牛奶 100g*8 杯/盒 12 盒、迎宾老火腿 1.24 斤)等, 供方送货, 已验收。

外包方管理, 组织的外包过程为第三方检测, 企业委托谱尼测试检测所制售热食, 未签订协议。

该公司的采购管理控制基本合理

三、危害控制计划的实施

根据公司实际经营情况, 结合食品安全/HACCP 等体系要求, 对热食类食品制售的管理, 制定了管理手册、程序作业文件、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、食堂管理制度, 留样管理制度, 员工晨检制度等, 基本能指导餐食制售相关过程质量和食品安全管理操作。组织为银行员工提供早餐、午餐, 不收取员工餐费。组织制作每周菜单, 银行根据菜单进行采购, 再由组织验收。早餐主要是面条、粥、鸡蛋、包子, 热菜一般为 2 荤 1 素, 主食为米饭、馒头。

餐食制售工艺流程:

1、热菜:

原料采购→原料验收OPRP1→储存→粗加工→热加工CCP1→留样→分餐售卖

2、米饭工艺流程:

原料采购→原料验收→淘洗→蒸煮→留样→分餐售卖

3、面点:

原料采购→原料验收→储存→配料CCP2→和面→醒发→成型→熟制→→留样→分餐售卖

4、餐具清洗消毒:

餐具回收→去残→分类→清洗→消毒OPRP2—备用

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 2 个 OPRP, , 2 个 CCP 点:



OPRP1:原料验收

行动准则:

果蔬类: 每批提供农残检测报告;

肉类: 应有每批检验合格证/检疫合格证明;

OPRP2 餐具消毒

行动准则: 消毒柜温度 80-90°C, 时间≥30min

CCP1-1: 热加工 (热菜)

关键限值: 中心温度≥70°C

CCP1-2 蒸煮 (米饭)

关键限值: 中心温度≥70°C

CCP1-3 熟制 (面点)

关键限值: 中心温度≥70°C

CCP2: 配料

关键限值: 泡打粉添加量 (面粉用量的 0.5%-2%)

5、提供了 OPRP、CCP 点的确认记录, 食品安全小组于 2025 年 4 月 1 日, 由食品安全小组对热食类食品制售过程中所涉及的原辅料验收 OPRP、CCP 点等项目进行了确认。

提供 OPRP、CCP 点的验证记录, 于 2025 年 11 月 1 日, 由食品安全小组对热食类食品制售过程中所涉及的 OPRP/CCP、项目进行了确认验证, 结论为 OPRP、CCP 控制有效。

查 2026.1.30 热食类食品制售情况: 约 100 人就餐,

早餐菜单: 粥、水煮蛋、包子、面条等;

午餐: 米线, 配菜有: 米线里的配菜有肥牛、虾仁、油菜、豆皮、豆芽菜、火腿、海带;

2026.1.29 配送单, 订单号: PL17013187, 收货人: 陈*; 品名: 干米线、干锅酱、豆皮、油菜、黄瓜、新土豆、泡海带丝、肥牛;

6、OPRP 点控制情况:

OPRP1:

品名: 猪胴体; 动物检疫证明 (产品), 编号: 1500026939; 签发日期: 2026.1.24;

品质合格证编号: 05310222, 生产日期: 2026.1.24

承诺达标合格证: 产品名称: 猪肉; 产地: 通辽; 数量: 9428kg; 开具日期: 2026.1.24; 生产单位: 奈曼旗牧原肉食品有限公司;

另抽 2025.7.8/2025.11.15/2026.1.5 合格证明, 符合要求;

品名: 鸡—胴体; 动物检疫证明 (产品), 编号: 1200005286; 签发日期: 2026.1.24;

品质合格证编号: D000487948, 生产日期: 2026.1.25

另抽 2025.7.8/2025.11.15, 合格证明, 符合要求;

品名: 牛—胴体; 动物检疫证明 (产品), 编号: 120005732; 签发日期: 2026.1.25;

品质合格证编号: D000489105, 生产日期: 2026.1.25

另抽 2025.7.8/2025.11.15/2026.1.5, 合格证明, 符合要求

蔬菜农残检测报告: 检测日期: 2026.1.29; 大白菜、山药、莴笋、红薯、萝卜、香菜、娃娃菜、胡萝卜、西兰花、苦瓜、黄瓜、芹菜等, 检测单位: 天津市绿鲜源蔬菜种植合作社;

另抽 2025.7.8/2025.11.15/2026.1.5 蔬菜农残检测报告, 均符合要求;

**OPRP2 餐具消毒：**

查《餐具消毒记录表》，2026.1.30，碗、盘、筷子，消毒方式，85°C，8:50-9:35，40分钟，消毒人：陈*；另查 2025.7.8/2025.11.15/2026.1.5 消毒记录，符合要求

OPRP 控制有效：**7、CCP 点控制情况：**

CCP1：现场检测米线中心温度，显示 85.3°C；

馒头中心温度 95°C，符合要求；

另抽 2025.7.8/2025.11.15/2026.1.5 餐食（含米饭、面点）中心温度，均在 75—95 之间，符合要求；

CCP2：泡打粉添加量（面粉用量的 0.5%-2%）

提供有《食品添加剂使用记录表》，查 2026.1.29 记录，名称：泡打粉；供方：宜昌安琪酵母有限公司；生产日期：2025.9.16；使用量 20g；用途：发酵；制作食品名称：馒头、花卷、豆包；制作食品量 10 斤；使用人：王**；另查 2025.9.4/2026.1.7 使用记录，均符合要求；核对泡打粉使用比例：0.04%，符合控制要求；查泡打粉三方检测报告，符合要求；

另查 2025.7.8/2025.11.15/2026.1.5 记录，符合要求；

现场询问操作人员，基本清楚本部门中 OPRP /CCP 点的设置情况，基本清楚；

8、餐食制作过程：操作间厨师陈伟戴口罩、发网，切配人员穿戴整齐，带有发网、口罩进行辅助工作。现场各类记录基本符合规范要求。

9、销售过程：11:30 饭堂开饭，服务人员戴发网、口罩、着工服；现场服务人员为李**、岳**、王** 等，提供有健康证，均在有效期内。

10、人员管理：提供了《人员健康检查记录》，抽查 2026 年 1 月台账，姓名：餐厅主管每日对餐厅所有员工进行健康检查，均无发热、感冒、腹痛、腹泻、咽部炎症、手部伤口或感染、其他有碍症状等，健康状况良好；

11、环境消毒：

每日餐后对就餐区进行紫外线消毒，每次 30 分钟；

另外，抽查 2025.9.15/2026.1.10 批次食品制售过程的管理，与上述基本一致。

现场查看：

1、区域划分基本合理；配备有简单的更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。进场员工穿戴有帽子、口罩、工服等。餐食放置在保温台上，员工有序就餐；

2、仓储、标识等管理情况：粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。冰箱内做到荤素分离；原料、半成品分离，无鼠迹；

控制基本合理。

2、与企业沟通并现场核实企业使用的食品添加剂只有泡打粉，放置于面点间专柜里面，未上锁，已提供有《食品添加剂使用记录表》，查 2026.1.29 记录，名称：泡打粉；供方：宜昌安琪酵母有限公司；生产日期：2025.9.16；使用量 20g；用途：发酵；制作食品名称：馒头、花卷、豆包；制作食品量 10 斤；使用人：王**；核对泡打粉添加比例，0.04%，符合添加要求；

四、致敏物质的管理

公司在管理手册中 8.13 条款进行了规定，并策划了《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，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。经食品安全小组识别，八大类过敏原组织均有涉及，组织在仓库设有过敏原区域，单独存放，避免交叉污染。

五、食品防护

公司在管理手册的 8.13 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。



在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查《食品防护计划》，并提供了《食品防护计划有效性确认记录》，确认时间：2025年04月01日，确认结论：符合；确认人：食品安全小组；提供有《食品安全防护计划验证》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：符合。验证人员：食品安全小组，时间：2025年6月26日。

组织开展了食品防护计划演练，日期：2025年4月15日，演练评价：食品安全防护措施有效运行。

现场查见：

进入食堂前，由甲方的保安监控外来人员并提前预约进入食堂，有《外来人员登记表》、进入食堂在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入食堂；

仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息；

验证结论：食品防护措施有效。

六、食品安全小组的确认与验证

公司制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，邓经理介绍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。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，由餐饮部负责，每批次从合格供方采购（甲方负责采购），组织负责进货查验，每批索取检测报告；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。

“HACCP计划验证记录表”验证时间：2025年11月1日，验证人员：食品安全小组，结论：HACCP计划无需改进；

“PRP\GHP验证记录”验证时间：2025年11月1日，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；

“OPRP验证记录表”验证时间：2025年11月1日，验证人员：食品安全小组，结论：该OPRP控制有效。；

“CCP点验证记录表”验证时间：2025年11月1日，验证人员：食品安全小组，结论：CCP点控制有效

“验证结果分析报告”验证时间：2025年11月1日，分析人员：HACCP小组，结论：PRP和OPRP、ccp的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制显著危害，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。

抽查产品检测报告：

1、米饭：报告编号FTAQCQPM1872345F1，检测单位：谱尼测试；报告日期：2025.11.14；检测项目：大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；检测结果：合格

2、辣子鸡丁：报告编号FTAQCQPM1872355F1，检测单位：谱尼测试；报告日期：2025.11.14；检测项目：大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；检测结果：合格

3、清炒土豆丝：报告编号FTAQCQPM1872365F1，检测单位：谱尼测试；报告日期：2025.11.14；检测项目：大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；检测结果：合格

另抽查生产用水、餐具的第三方检测报告，检测项目合格，基本符合，不做赘述。

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

公司按照内审计划的要求，于2025年11月4-5日实施了管理体系内部审核，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，在综合部，已关闭，基本符合要求。



公司按照策划于2025年11月 10日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

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》。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餐饮部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——生产加工过程主要由餐饮部负责，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餐饮部负责，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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正和预防措施控制程序》，受审核方领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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、确认和验证等不断提供公司的管理体系的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

现场查核组织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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在管理手册中 8.9.6 对投诉处理控制要求进行了规定

投诉处理由餐饮部负责，查投诉处理管理情况：

餐饮部负责人表示，审核周期内，会有员工反映菜品口味问题，如咸、淡、辣等，无食品安全问题，如发生后按手册中规定的流程进行，下次审核关注。

该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

4) 企业实际情况与其预期质量目标之间存在的差距和改进机会

企业制定的管理目标均已达成，但是在目标实现过程中，体系运行中还存在一些问题，如食品添加剂（泡打粉）的管理，现场发现，泡打粉与其他调料放在一起，未单独保管；体系运行记录与实际不符等。企业应针对上述问题，深入分析原因，制定并落实具体的改进措施，进一步强化过程控制和细节管理，推动管理体系的持续优化，促进体系的持续改进。



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）：

组织位于天津市河西区围堤道 103 号 1401 号，面积 173 平方米。提供产权证，权利人：天津隆迪立川科技开发有限公司，用途：城镇住宅用地，终止日期：2050 年 6 月 20 日。其中天津隆迪立川科技开发有限公司为天津市立川物业管理有限公司母公司，场地为天津隆迪立川科技开发有限公司为天津市立川物业管理有限公司免费使用。食堂位于天津市西青经济开发区兴华道 16 号，提供《西青支行服务外包合同》项目的协议，甲方：新中物业管理（中国）有限公司天津分公司，乙方：天津是立川物业管理有限公司。合同期限：2025 年 08 月 23 日起 2025 年 11 月 30 日止。双方约定协议到期后，若无异议，协议自动续签。

生产设备：微波炉、电饼铛、烤箱、冰柜、消毒柜、蒸箱、冷藏柜、冰柜、双眼灶等支持性设备；

检测设备：数字食品温度计、冰箱温度计；

特种设备：不涉及。

2) 人员及能力、意识：

公司在管理手册 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：

查见《员工岗位能力评价表》，覆盖各核心岗位，基本满足岗位任职要求；

公司在审核周期内对核心岗位人员能力进行了评价，主项目包括：工作态度（主动性、责任感、积极性、协作性、纪律性、执行力）、工作能力（专业知识、情绪自控、工作经验、判断能力、坚韧性、协调沟通、应变能力、系统性、创造性、适应能力）等方面，体现在《员工岗位能力评价表》中，抽查餐饮部负责人张维杰人员能力评价，评价了上述项目，各项均为合格，有考评人及总经理签字信息。

抽食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了综合部、餐饮部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本充分。

食品安全小组组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在管理手册 7.4 条款进行了规定，并编制了《信息交流控制程序》。

查内部沟通管理情况：

内部主要是部门之间以及部门内部员工之间的沟通；

沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、通知、微信、网络等。

内容包含：管理体系要求信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、顾客对餐食提供的要求、现场食品安全要求、现场设备操作要求等的内部交流。

内部沟通情况如：公司每天会对食品安全问题、设备安全操作要求等进行沟通，主要通过班组会议方式进行，落实情况：在日常运行过程中进行落实。

查内部报告管理情况：

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。

查外部沟通管理情况：

主要包括与外部供方、消费者、市场监管部门等进行沟通，方式包括电话、会议、文件、传真、座谈、标书等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、市场监管抽查相关要求、顾客对餐食的要求等信息。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

组织建立了《文件控制程序》和《记录控制程序》，能够按文件的规定对体系文件的编制、更改、作废、标



识、审批、发放等进行管理。现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收登记表、公司的执行份法律 法规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于天津市西青经济开发区兴华道 16 号（承包中国银行股份有限公司天津西青支行食堂）天津市立川物业管理有限公司的热食类食品制售

H:位于天津市西青经济开发区兴华道 16 号（承包中国银行股份有限公司天津西青支行食堂）天津市立川物业管理有限公司的热食类食品制售

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，天津市立川物业管理有限公司的

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

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:马焕秋、李楠、牛晓光、邵松林



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、联系方式的变更、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。