



合同编号: 0194-2023-QF



管理体系审核报告

受审核方: 江西博莱农业高科技股份有限公司

审核体系:

■质量管理体系 (QMS)

☐ 工程建筑施工企业质量管理体系 (EcMS)

☐ 环境管理体系 (EMS)

☐ 职业健康安全管理体系 (OHSMS)

■食品安全管理体系 (FSMS)

☐ 危害分析与关键控制点管理体系 (HACCP)

北京国标联合认证有限公司

网址: www.china-isc.org.cn



一、受审核方基本信息

受审核方名称	江西博莱农业高科技股份有限公司				
注册地址	江西省九江市柴桑区马回岭镇			邮编	332100
经营地址	江西省九江市柴桑区马回岭镇杨柳村博莱示范园 九江县马回岭镇杨柳村（生猪屠宰）				332100
联系人	陈佳骆	电话	13699869668	传真	
法人代表	熊俊芳	管理者代表	陈佳骆	邮箱	
多班次说明	受审核组织的班次： ☒ 单班 ☐ 双班 ☐ 三班 ☐ 其他				
确认受审核方管理体系覆盖的查产品范围与现场运作情况是否一致：					
生产/服务提供 流程简图	生猪屠宰： 生猪接收=>待宰/静养=>送宰/沐浴=>麻电=>刺杀放血=>一次吊挂=>预清洗=>烫池浸烫 =>打毛=>二次吊挂=>预干燥=>燎毛=>一次修整=>雕肛=>清洗抛光（头部检验）=>摘小肚 =>挑胸=>剖腹=>扒白脏=>摘甲状腺=>劈半/摘肾上=>摘病变淋巴 结=>复检=>去蹄/尾=>二次修整=>去板油/猪腰=>去头=>计量分级=>发运 腌腊肉制品（腊肉/腊肠）： 原料验收=>原料储存=>原料解冻=>挑选整形清洗=>（腊肠：选料/绞碎）=>腌制=>烘烤 =>冷却=>检验=>包装=>入库 酱卤肉制品（酱鸭、酱板鸭）： 原料（鸭）验收=>入库冷藏=>原料清洗/修整=>原料腌制=>烘烤成型=>半成品贮存=> 卤制（蒸煮）=>内包=>辐照杀菌（外包）=>外包入箱=>入库贮存=>发运 【卤肥肠：原料验收=>入库冷藏=>原料清洗/修整=>卤制=>切段=>内包=>冷冻=>外包入箱=>入库贮存=>发运】 冷冻鱼糜（弹牙鱼蛋）： 原料验收=>入库冷藏=>解冻/修整=>刨片绞肉=>宰拌/打=>出浆=>入库冷藏/腌制=>成 型=>风冷干=>速冻=>内包=>外包=>入库冷藏=>冷链发运 速冻食品（速冻肠子/炙烤肠）： 原料验收=>入库冷藏=>解冻=>刨片绞碎=>斩拌=>腌制=>搅拌出浆=>灌制/扎线=>蒸煮 （烟熏机）=>脱线=>入库速冻=>内包=>金探（适用时）=>外包=>入库冷藏=>冷链发 运 速冻食品（速冻丸子类）： 原料验收=>入库冷藏=>解冻/修整=>刨片绞碎=>斩拌/打浆=>出浆=>入库冷藏/腌制=> 成型=>水煮=>晾凉=>入库速冻=>内包=>金属检测器=>外包=>入库冷藏=>冷链发运				

二、本次审核信息



审核日期	2023 年 03 月 30 日 上午 8:30 至 2023 年 04 月 02 日 上午 12:00	
审核目的	☒ 初审二阶段：评价组织管理体系建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐认证注册。 ☐ 监督审核：评价组织管理体系的持续符合性和有效性，以确定是否推荐保持认证证书。 ☐ 再认证：评价组织管理体系整体的持续符合性和有效性，以确定是否推荐更新认证并换发认证证书。 ☐ 扩大认证：评价受审核方在申请的扩大认证范围内管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐扩大范围的认证注册。	
审核准则	☒ GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 ☐ GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018 FSMS: ☒ ISO22000: 2018 HACCP: ☐ GB/T27341-2009 ☐ GB 14881-2013 ☐ 《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》 ☐ 受审核方管理体系成文信息 ☐ 顾客要求 ☐ 适用于受审核方的法律法规及其他要求 ☐ 认证合同	
审核方式	☐ 单一体系审核 ☒ 结合审核 ☐ 一体化审核 ☐ 联合审核	
审核方法	☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 非现场审核（仅限一阶段）	
审核类型	☒ 初审二阶段 ☐ 监督第次监督审核 ☐ 再认证 ☐ 扩大认证 ☐ 其他	
审核地址（含远程）		
远程审核方式	☐ 音频 ☐ 视频 ☐ 数据共享 ☐ 远程接入	
信息安全的控制	☐ 已与受审核方签订信息安全协议 ☐ 未与受审核方签订信息安全协议	
远程审核资源	☐ 网络 ☐ 智能手机 ☐ 手持设备 ☐ 笔记本电脑 ☐ 台式电脑 ☐ 无人机 ☐ 摄像机 ☐ 可穿戴技术 ☐ 人工智能 ☐ 其他	
审核范围	Q：生猪屠宰、肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工（许可范围内） F：位于九江市柴桑区马回岭镇杨柳村博莱示范园江西博莱农业高科技股份有限公司生产车间的肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工；位于九江县马回岭镇杨柳村江西博莱农业高科技股份有限公司屠宰车间的生猪屠宰	专业代码 Q：03.01.01;03.01.03;03.02.00 F：CI-1;CIII
不适用 ISO9001 的条款	无	
不适用的理由（可多选）	☐ 受审核组织没有设计开发的责任 ☐ 受审核组织没有设计开发的能力 ☐ 受审核组织没有设计开发修改的权力	



	☐ 受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务 ☐ 受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务 ☐ 受审核组织按照传统工艺提供生产和服务 ☐ 产品/服务流程体系建立前确定，近期也不预期变更 ☐ 其他：—		
体系文件实施时间	2022年10月10日	管理体系运行已超过3个月	☒ 是 ☐ 否
上次审核时间	2023年3月28日（初审一阶段时间）	认证证书有效期（初审除外）	有效至年月日—不适用

本次审核覆盖以下各场所/场地及其对应的范围：

场所编号 (分证书序号)	组织名称及注册场所地址	经营场所的地址 (多现场和临时现场)	员工人数	审核范围（产品和过程） (注：FSMS/HACCP 要明确到车间)	标准	被审核了
01	江西博莱农业高科技股份有限公司 江西省九江市柴桑区马回岭镇	九江市柴桑区马回岭镇杨柳村博莱示范园/九江县马回岭镇杨柳村（生猪屠宰）	141人	Q: 生猪屠宰、肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工（许可范围内） FSMS: 位于九江市柴桑区马回岭镇杨柳村博莱示范园江西博莱农业高科技股份有限公司生产车间的肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工/位于九江县马回岭镇杨柳村江西博莱农业高科技股份有限公司屠宰车间的生猪屠宰	见审核准则	☐
02						☐
03						☐
04						☐
05						☐

三、任何影响审核方案的重要事项：——无

影响审核方案的事项	☐ 审核终止 ☐ 审核中止 ☐ 增加审核人员 ☐ 减少审核人员 ☐ 增加场所 ☐ 减少场所 ☐ 扩大认证范围 ☐ 延长审核日期 ☐ 缩短审核日期 ☒ 其他——无
-----------	--



理由说明	
------	--

四、对偏离审核计划情况及理由，包括对审核风险及影响审核结论的不确定性的客观陈述。

本次审核活动按《审核计划》执行。完成情况说明：

☒ 已按照审核计划完成全部审核工作	——
☐ 审核计划有修改，但不会影响审核结论。 修改的内容和原因是：	☐ 人员调整 ☐ 多场所调整 ☐ 临时场所调整 ☐ 缩小认证范围 ☐ 其他
☐ 未完成审核计划	未完成的内容和原因是：

五、审核组成员信息

审核组成员信息				
姓名	组内身份	性别	审核员注册证书号	专业代码
肖新龙	组长	女	2020-N1QMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380	Q:03.01.03,03.02.00 F:CI-1,CIII
任泽华	组员	男	2022-N1QMS-4059498 2020-N1FSMS-3059498	Q:03.01.01,03.01.03,03.02.00 F:CI-1,CIII
与审核组同行人员信息				
姓名	作用	性别	工作单位	职务/职称
——				

六、上次审核后发生的影响组织管理体系的重要变更（适用时）

变更内容	变更描述
主要负责人变更	——
注册地址变更	——
经营地址变更	——
多场所地址变更	——
临时场所地址变更	——
认证范围变更	——



体系员工人数较大变更	——
设备设施重大变更	——
产品/工艺重大变更	——
其他	

在本次审核过程中，评审了现有管理体系和管理体系文件中这些变化的实施情况。

七、审核发现（见☒QMS ☐EcMS ☐EMS☐OHSMS☐EnMS☒FSMS☐HACCP 的附件）

审核周期	☒ 体系建立以来 ☐ 定期（近一年） ☐ 其他
审核周期内，重大事故、顾客/相关方投诉说明	审核周期内未发生重大食品安全
一阶段提出问题的整改情况（仅适用于初审二阶段）	一阶段问题在二阶段验证
上次不符合的整改情况（再认证填写）	——
工作记录的真实性	所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。 组织实际工作记录的真实性已得到确认。
证书和标志的使用（适用于监督审核和再认证）	依据规定使用标志和证书。有进行相关的抽查（如：名片，公司宣传册，网站，等等）

八、已识别出的任何未解决的问题：

☒可能影响本次审核结论可靠性的因素：——无

影响本次审核结论可靠性的因素	具体说明
☐ 样本量不足	——
☐ 知识产权保护	——
☐ 因受审核方信息造成的日数或审核资源不足	——

九、是否达到审核目的

☒达到审核目的

☐未达到审核目的，未达到目的的原因是：

十、审核基于对可获得信息的抽样过程的免责声明：

本次审核是基于抽样检查的原则，因此，不可能包含受审核方管理体系覆盖的所有场所、以及体系所涉及的全部活动。仍可能有未发现的不符合项存在于目前管理体系的运行中。本次审核的结论审核组仅对抽取的样本负责。

十一、不符合项纠正措施要求

未开具不符合报告在 5 工作日/一般不符合报告在 20 工作日/严重不符合在 60 个工作日之内，针对不符合原因制定并实施纠正措施。验证方式见《不符合项报告》。

十二、不符合项及纠正措施验证结论：



体系名称缩写	一般不符合数量	严重不符合数量	不符合项总数	
QMS	6	0	6	☒ 验证合格 ☐ 仍有问题:
50430	——		——	☐ 验证合格 ☐ 仍有问题:
EMS	——		——	☐ 验证合格 ☐ 仍有问题:
OHSMS	——		——	☐ 验证合格 ☐ 仍有问题:
FSMS	6	0	6	☒ 验证合格 ☐ 仍有问题:
HACCP	——		——	☐ 验证合格 ☐ 仍有问题:

注 1: 若一个不符合涉及 2 个以上管理体系时可在每个体系分别表述

注 2: 本次审核开具的不符合项, 分布见相关管理体系附件。

注 3: 本次审核发现不符合及存在问题对管理体系实现目标的影响 ☐较大 ☐不大

十三、审核组推荐意见:

推荐内容	审核组意见										
管理体系评价	■QMS 基本满足 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准的要求, 建立了自我完善机制, 质量管理体系运行基本有效。 ☐EcMS 基本满足 GB/T 50430:2017 标准的要求, 建立了自我完善机制, 建筑工程质量管理体系运行基本有效。 ☐EMS 基本满足 GB/T24001-2016/ISO14001:2015 标准的要求, 建立了自我完善机制, 环境管理体系运行基本有效。 ☐OHSMS 基本满足 GB/T45001-2020/ISO45001:2018 标准的要求, 建立了自我完善机制, 职业健康安全管理体系运行基本有效。 ■FSMS 基本满足 ISO22000:2018 标准的要求, 建立了自我完善机制, 管理体系运行基本有效。 ☐HACCP 基本满足 GB/T 27341&GB 14881 标准的要求, 建立了自我完善机制, 能源管理体系运行基本有效。										
对审核范围适宜性结论	☐审核范围适宜, 与申请范围一致 Q:—— F:—— <table> <tr> <td>QMS</td><td>生猪屠宰、肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工（许可范围内）</td></tr> <tr> <td>EcMS</td><td>——</td></tr> <tr> <td>EMS</td><td>——</td></tr> <tr> <td>OHSMS</td><td>——</td></tr> <tr> <td>FSMS</td><td>位于九江市柴桑区马回岭镇杨柳村博莱示范园江西博莱农业高科技股份有限公司生产车间的肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工；位于九江县马回岭镇杨柳村江西博莱农业高科技股份有限公</td></tr> </table>	QMS	生猪屠宰、肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工（许可范围内）	EcMS	——	EMS	——	OHSMS	——	FSMS	位于九江市柴桑区马回岭镇杨柳村博莱示范园江西博莱农业高科技股份有限公司生产车间的肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工；位于九江县马回岭镇杨柳村江西博莱农业高科技股份有限公
QMS	生猪屠宰、肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工（许可范围内）										
EcMS	——										
EMS	——										
OHSMS	——										
FSMS	位于九江市柴桑区马回岭镇杨柳村博莱示范园江西博莱农业高科技股份有限公司生产车间的肉灌制品（炙烤肠）、酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）、速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）、冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）的加工；位于九江县马回岭镇杨柳村江西博莱农业高科技股份有限公										



		司屠宰车间的生猪屠宰	
	HACCP	——	
审核组推荐意见	☐ 推荐认证注册(☐ 初审 ☐ 再认证)		
	☒ 在完成纠正措施后推荐认证注册(☒ 初审 ☐ 再认证)		
	☐ 推荐保持认证注册(☐ 监督审核 ☐ 再认证)		
	☐ 在完成纠正措施后推荐保持认证注册(☐ 监督审核 ☐ 再认证)		
	☐ 推荐扩大范围		
	☐ 在完成纠正措施后推荐扩大范围		
	☐ 延期推荐注册(☐ 初审 ☐ 监督审核 ☐ 再认证)		
	☐ 不推荐认证注册(☐ 初审 ☐ 监督审核 ☐ 再认证)		
	☐ 不推荐或缩小推荐范围的说明:		
远程审核的相关结论如下:—			
可能降低可靠性的障碍	☐ 未发生 ☐ 有发生, 说明:—		
突发事件的情况	☐ 未发生 ☐ 有发生, 说明:—		
突发事件的处置措施	☐ 中止审核 ☐ 终止审核 ☐ 延迟审核 ☐ 改为现场审核 情况说明:—		
远程审核的有效性评价(适用时)	☐ 远程审核已达到审核目的, 可以推荐注册/保持/再注册		
	☐ 远程审核未达到审核目的, 需要再次/补充实施现场审核		
审核组长签字	肖新龙	日期	2023-04-21

十四、审核报告的发放范围:

受审核方(含附件):

1 份

北京国标联合认证有限公司: 1 份

十五、附件

1. 审核计划(含项目清单)
2. 不符合报告/问题清单
3. 其他

十六、填表说明:

1. 本审核报告适用于单体系审核, 也适用于多体系结合审核情况;
2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域(指: QMS/50430, EMS, OHSMS, EnMS, FSMS, HACCP) 和审核类型(指: 二阶段、再认证, 在相应的□内划“√”);
3. “括号”内属于本报告基本要求的内容, 除按要求填写外, 未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况, 内容多时可附页;
4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。



-
5. 对子证书/证书附件要求的组织,除在末次会议上确定注册范围外,还须附上子证书/证书附件的文字表达。
(可另附页)



附件 ISO 9001:2015 (若不是 ISO 9001:2015 审核请删除)

审核周期	☒ QMS 体系建立以来 ☐ 定期 (近一年) ☐ 其他																						
体系要素	审核内容总结																						
组织环境	受审核组织已与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素进行了确定；监视和评审了相关相关信息。 <table border="1"> <tr> <td colspan="2">列举影响企业战略的重要因素 (不必全选)</td> </tr> <tr> <td>外部环境</td><td>☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☐ 其他</td> </tr> <tr> <td>内部环境</td><td>☒ 价值观 ☒ 文化 ☐ 知识 ☒ 绩效 ☒ 工艺 ☒ 设备 ☐ 人员能力 ☐ 其他</td> </tr> </table> 确定了与相关管理体系有关的相关方及需求和希望；监视和评审了相关相关信息。 <table border="1"> <tr> <td>重要的相关方</td><td>重要的相关方需求和希望 (不必全选)</td> </tr> <tr> <td>☒ 主管部门</td><td>遵守质量相关的法律法规</td> </tr> <tr> <td>☒ 供方</td><td>组织的持续经营、明示采购要求</td> </tr> <tr> <td>☒ 顾客</td><td>按时按质按量交付产品或服务；产品/服务质量持续满足要求</td> </tr> <tr> <td>☒ 消费者</td><td>良好的使用感受</td> </tr> <tr> <td>☒ 员工</td><td>组织的持续经营、自我发展</td> </tr> <tr> <td>☒ 投资方</td><td>组织的持续经营、盈利</td> </tr> <tr> <td>☐ 其他</td><td></td> </tr> </table> 组织应明确相关管理体系的范围；（详见第一款审核范围） 对 QMS 的适用性（详见第一款不适用条款和理由说明） 组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。 影响运行的重要过程如下：（不必全选） ☒ 市场拓展 ☒ 设备能力 ☒ 人员能力 ☒ 检测水平 ☒ 合同评审 ☐ 知识保密 ☐ 新产品设计开发 ☒ 原材料采购 ☒ 外部供方控制 ☒ 生产/服务控制 ☐ 其他 影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择） ☐ 新产品设计开发 ☐ 原材料订制 ☐ 生产/服务过程 ☐ 检验检测 ☐ 产品运输 ☐ 设备维修 ☐ 人员培训 ☒ 其他——辐照、虫鼠害防治 组织通过质量目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些质量管理体系覆盖的过程和活动。	列举影响企业战略的重要因素 (不必全选)		外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☐ 其他	内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☐ 知识 ☒ 绩效 ☒ 工艺 ☒ 设备 ☐ 人员能力 ☐ 其他	重要的相关方	重要的相关方需求和希望 (不必全选)	☒ 主管部门	遵守质量相关的法律法规	☒ 供方	组织的持续经营、明示采购要求	☒ 顾客	按时按质按量交付产品或服务；产品/服务质量持续满足要求	☒ 消费者	良好的使用感受	☒ 员工	组织的持续经营、自我发展	☒ 投资方	组织的持续经营、盈利	☐ 其他	
列举影响企业战略的重要因素 (不必全选)																							
外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☐ 其他																						
内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☐ 知识 ☒ 绩效 ☒ 工艺 ☒ 设备 ☐ 人员能力 ☐ 其他																						
重要的相关方	重要的相关方需求和希望 (不必全选)																						
☒ 主管部门	遵守质量相关的法律法规																						
☒ 供方	组织的持续经营、明示采购要求																						
☒ 顾客	按时按质按量交付产品或服务；产品/服务质量持续满足要求																						
☒ 消费者	良好的使用感受																						
☒ 员工	组织的持续经营、自我发展																						
☒ 投资方	组织的持续经营、盈利																						
☐ 其他																							
领导作用	最高管理者确定并证实了对相关管理体系的领导作用与承诺； QMS 最高管理者应确定及证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺；通过—— ☒ 以身作则 ☒ 建立机制 ☒ 法规宣传 ☒ 风险机遇的应对 ☒ 重视顾客反馈 ☐ 其他 最高管理者制定了文件化的管理体系方针： <u>安全第一——提供优质产品，确保食品卫生安全；</u> <u>质量至上——创建绿色文明环境，持续改进管理体系</u> 质量方针合理恰当并为相应的质量目标提供了框架。最高管理层已经宣布了组织的质量方针并进行了实施，它使所有员工负起持续改进质量管理体系的责任，并在相关方有需要时提供。 最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解； QMS 的主管部门是——质检部																						



策划	在策划管理体系时，组织确定了需要应对的风险和机遇及应对这些风险和机遇的措施：			
	主要的机遇描述	应对措施		措施的有效性
	本地知名企业，市场认可度比较高	1) 通过体系管理，强化内部管理，提升产品质量和食品安全； 2) 通过电商等渠道开拓市场		基本有效
	主要的风险描述	应对措施		措施的有效性
	食品安全风险	1) 严格按照产品标准、体系文件等实施； 2) 定期组织进行人员培训		基本有效
	产品市场推广风险	1) 加强研发管理 2) 通过体系认证等获得三方认可； 3) 通过体系建立实施等强化内部管理		基本有效
	组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总质量目标而建立的各层级质量目标具体、有针对性、可测量并且可实现。			
	总质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：			
	质量目标	计算方法	责任部门	完成情况（审核周期 2022.10-2023.02）
	产品质量抽检合格率 $\geq 98\%$	每月 1 次	生产部	每月考核结果 $\geq 98\%$
顾客满意率 $\geq 85\%$	每月 1 次	销售部	2022.12 月统计：97%； 2023 年在实施中	
☒ 目标已实现 ☐ 目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。				
组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有： ☐ 组织结构变更 ☐ 部门职责变更 ☐ 主要原材料 ☐ 关键人员 ☐ 生产工艺/服务流程 ☐ 主要设备设施 ☐ 主要检测设备 ☒ 其他——无 考虑了变更目的及其潜在后果、质量管理体系的完整性、资源的可获得性和职责和权限的分配或再分配；				
支持	组织的资源状况：			
	☒ 组织现有内部资源的能力可满足质量管理体系运行； ☐ 组织现有内部资源的能力可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充； ☐ 组织现有内部资源的能力完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得：			
	组织应确定并配备所需的管理人员、技术人员和生产操作/服务提供人员： ☒ 组织现有人力资源的能力可满足质量管理体系运行； ☐ 组织现有人力资源的能力可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充； ☐ 组织现有人力资源的能力完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得：			
	组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况： 占地面积 <u>500</u> 多亩；屠宰车间建筑面积 <u>5200</u> 平方米；深加工车间含办公建筑面积： <u>8170</u> 平方米；酱卤车间建筑面积 <u>1750</u> 平方米；生产车间 <u>3</u> 个；检验室 <u>1</u> 个；常温库房 <u>1</u> 个，冷冻库： <u>5</u> 个（其中 1 个未启用）；车辆： <u>9</u> 辆；			



	主要生产设备有：<u>双绞笼绞肉机、真空灌注机（全配）、腌制库、水煮生产线（冷却槽）、金属探测仪等</u>（列举 2~4 种） 特种设备：☐叉车☐行车☐锅炉☐电梯☐压力容器☐压力管道☐不适用 特种设备管理：☐进行了定期检验☒未进行定期检验的有：<u>查特种设备管理时，发现：1）压力容器（7#油水分离器）检验报告显示下次检验时间为 2022 年 8 月 11 日，已过期；2）压力容器（8#储液器）检验报告显示下次检验时间为 2022 年 8 月 11 日，已过期；3）未提供 6#储液器上安全阀有效期内的检验报告。见不符合项报告 03</u> ☒组织现有基础设施可满足质量管理体系运行； ☐组织现有基础设施可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充； ☐组织现有基础设施完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得： 组织应确定、提供并维护所需的人为因素与物理因素环境，以运行过程并获得合格产品和服务。 ☒组织现有运行环境可满足质量管理体系运行； ☐组织现有运行环境可基本满足质量管理体系运行，说明： ☐组织现有运行环境完全不能满足质量管理体系运行，说明： 组织的监视和测量资源：☒计量器具☐服务流程检查表☐其他 计量器具的测量溯源方法：☒自校☒外校 国家强检的计量器具有：<u>电子天平、温度计（列举 1~4 种）</u> 计量器具管理：☐进行了定期校准/检定☒未进行定期校准/检定的有：<u>查计量器具管理时，发现：未提供生猪屠宰车间温度计（烫毛工序）、非洲猪瘟快速检测 PCR 仪的校检证据。见不符合项报告 05</u> 组织已确定所需的知识，以运行过程并获得合格产品和服务 内部知识：☒加工工艺☒生产经验☐管理软件☒市场预测☐企业标准☐其他 外部知识：☒顾客提供资料☒产品标准☒学术交流信息☒专业会议信息☐其他 组织已确定在其控制的工作人员所需具备的能力，并采取措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性； 通过☒招聘☒换岗☒培训☒考核☒辅导☐其他 对国家规定持证上岗的人员资质进行了有效的管理。 特种作业人员：☐电工☐焊工☐危化品作业☐制冷工☒其他——无 特种设备作业人员：☒叉车工☐行车工☒锅炉工☐压力容器☐其他 组织提高员工的质量意识，确保受其控制工作的人员知晓：质量方针；相关的质量目标；他们对质量管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；不符合质量管理体系要求的后果。 通过☒会议传达☒标语☒培训☐看板☐局域网☐其他 组织已确定与质量管理体系相关的内部和外部沟通。 内部沟通方式：☒文件发放☒会议☐标语☒展板☐其他 外部沟通方式：☒宣传材料☐网站☐标语☐展板☐其他 组织已建立了文件化的质量管理体系。对自编文件的编制、审批、发放、变更和作废进行了控制。☒体系文件受控☐体系文件基本受控，存在问题： 对质量相关的外来文件（法律法规、产品标准）进行了识别和贯彻。 ☒法律法规获取充分，☐法律法规获取有遗漏，缺少：
--	--



	对 QMS 和产品相关的运行记录进行了保留、储存、保护、检索查询、处置等管理。 与产品/服务提供相关的记录保存期限与规定一致。																						
运行	组织为对产品和服务提供满足的要求，已对产品和服务提供的过程（见 4.4）进行策划、实施和控制。策划文件包括： ☒ 工艺流程图 ☒ 作业文件 ☒ 检测计划 ☒ 接收准则 ☒ 外包控制要求 ☐ 其他 组织建立并实施了与顾客沟通；如产品和服务的信息、顾客投诉、顾客财产、应急措施等。 组织对产品和服务要求进行了评审，确保有能力向顾客提供满足要求的产品和服务。 产品和服务要求为：☒ 外来标准 ☐ 企业标准 ☒ 顾客要求 ☐ 其他 并于产品和服务要求变更时实施了有效的控制。 组织建立、实施和保持了适当的设计和开发过程，以确保后续的产品和服务的提供。（适用时） 审核期间内设计和开发新产品/项目名称：——审核周期内未发生（举 1 例） 该项目的设计和开发的输入、输出、变更进行了控制。 设计和开发控制：☒ 符合要求 ☐ 存在不足，说明。 组织对外部提供的过程、产品和服务的供方按照对产品/服务质量的类型和程度实施控制。 外部提供包括：☒ 原材料采购 ☒ 委托加工 ☒ 顾客要求 ☒ 运输 ☐ 其他 提供给外部供方的信息 ☐ 符合要求 ☒ 存在不足，说明：<u>查对辐照外包方（江西江核科技有限公司）管理【CCP2】情况发现：提供了 2023 年 3 月 30 日签订的《辐照灭菌服务合同》中约定了辐照剂量：8KGY，抽 2023 年 2 年 22 日辐照证明书（赣环辅证[G2001]），产品名称：酱板鸭（规格型号：54*45*16），产品批号：2023222，辐照批号：JH-RC-000283，产品实际辐照剂量：14KGY，与合同要求的辐照剂量不一致。见不符合项报告 01</u> 组织的生产和服务提供流程图（见第三条款）， 认证范围内每种产品/服务流程的关键过程及控制参数： <table border="1"> <thead> <tr> <th>产品/服务名称</th><th>关键过程</th><th>控制内容（如尺寸、压力等）</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>酱卤肉制品</td><td>原辅料验收，腌制，烘烤， 卤制，辐照杀菌（适用时）</td><td>索证索票，来自合格供方，腌制温度、时间， 烘烤温度时间，卤制温度时间，辐照剂量</td></tr> <tr> <td>腌腊肉制品</td><td>原辅料验收，腌制，烘烤， 包装</td><td>索证索票，来自合格供方，腌制温度、时间， 烘烤温度时间，封口密封性；</td></tr> <tr> <td>冷冻鱼糜制品</td><td>原辅料验收，配料，出浆， 成型，速冻</td><td>索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，均匀一致，大小/净重， 速冻温度、时间</td></tr> <tr> <td>速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）</td><td>原辅料验收，配料，腌制， 出浆，成型，速冻，金探</td><td>索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，腌制温度、时间，均 匀一致，大小/净重，速冻温度、时间，金 属测试块大小</td></tr> <tr> <td>肉灌制品（炙烤肠）</td><td>原辅料验收，配料，腌制， 蒸煮，速冻</td><td>索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，腌制温度、时间，蒸煮 温度、时间，速冻温度、时间</td></tr> <tr> <td>屠宰</td><td>生猪入厂，刺杀，胴体，内 脏检疫，无害化处理</td><td>入厂检疫合格，放血彻底，检查有无病变， 检查有无病变，按规定严格执行</td></tr> </tbody> </table> 需要确认的过程：卤制，		产品/服务名称	关键过程	控制内容（如尺寸、压力等）	酱卤肉制品	原辅料验收，腌制，烘烤， 卤制，辐照杀菌（适用时）	索证索票，来自合格供方，腌制温度、时间， 烘烤温度时间，卤制温度时间，辐照剂量	腌腊肉制品	原辅料验收，腌制，烘烤， 包装	索证索票，来自合格供方，腌制温度、时间， 烘烤温度时间，封口密封性；	冷冻鱼糜制品	原辅料验收，配料，出浆， 成型，速冻	索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，均匀一致，大小/净重， 速冻温度、时间	速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）	原辅料验收，配料，腌制， 出浆，成型，速冻，金探	索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，腌制温度、时间，均 匀一致，大小/净重，速冻温度、时间，金 属测试块大小	肉灌制品（炙烤肠）	原辅料验收，配料，腌制， 蒸煮，速冻	索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，腌制温度、时间，蒸煮 温度、时间，速冻温度、时间	屠宰	生猪入厂，刺杀，胴体，内 脏检疫，无害化处理	入厂检疫合格，放血彻底，检查有无病变， 检查有无病变，按规定严格执行
产品/服务名称	关键过程	控制内容（如尺寸、压力等）																					
酱卤肉制品	原辅料验收，腌制，烘烤， 卤制，辐照杀菌（适用时）	索证索票，来自合格供方，腌制温度、时间， 烘烤温度时间，卤制温度时间，辐照剂量																					
腌腊肉制品	原辅料验收，腌制，烘烤， 包装	索证索票，来自合格供方，腌制温度、时间， 烘烤温度时间，封口密封性；																					
冷冻鱼糜制品	原辅料验收，配料，出浆， 成型，速冻	索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，均匀一致，大小/净重， 速冻温度、时间																					
速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）	原辅料验收，配料，腌制， 出浆，成型，速冻，金探	索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，腌制温度、时间，均 匀一致，大小/净重，速冻温度、时间，金 属测试块大小																					
肉灌制品（炙烤肠）	原辅料验收，配料，腌制， 蒸煮，速冻	索证索票，来自合格供方，限量食品添加剂 符合 GB2760 要求，腌制温度、时间，蒸煮 温度、时间，速冻温度、时间																					
屠宰	生猪入厂，刺杀，胴体，内 脏检疫，无害化处理	入厂检疫合格，放血彻底，检查有无病变， 检查有无病变，按规定严格执行																					



☒进行了有效的确认☐存在不足，说明。

对生产和服务提供过程的控制☐符合要求☒存在不足，说明：**查生产过程管理时，发现：**

1)20230202 批次弹牙鱼蛋（速冻鱼糜制品）未提供速冻工序（CCP 点）控制记录；
2)20221219 原味大希地烤肠（炙烤肠）：a、配料过程（CCP 点）中未记录原辅料批次信息；b、蒸煮过程（CCP 点）未按 HACCP 计划规定的 CL 值要求记录排气时间；
c、未提供速冻工序（CCP 点）控制记录；3)20221109 台北贡丸（速冻食品-速冻丸子）：
a、配料过程（CCP 点）中未记录原辅料批次信息；b、水煮过程（CCP 点）拔轮速度
2.6Hz（CL 为 2.2-2.45m/min）；4)包装材料消毒（OPRP）未按 HACCP 计划提供《紫
外线启闭记录》。见不符合项报告 04

组织在生产和服务提供的整个过程中对产品和监视和测量状态进行标识和追溯。

采用的标识方式：☒标签☒标牌☒区域☒容器编号☐人员编号☐其他

可追溯性实现：☐符合要求☒存在不足，说明：**抽查酱鸭产品的标签标识发现未在产品名**
称邻近位置标识“辐照食品”字样，不符合 GB7718 标准“4.1.11.1 条款要求”。见不符合
项报告 02

组织爱护在组织控制下或使用顾客或外部供方的财产。

目前的顾客或外部供方财产包括：

☐原材料☐设备☐检测设备☐图纸☐配方☒个人信息☐其他

顾客或外部供方财产控制：☒符合要求☐存在不足，说明。

组织应在生产和服务提供期间对输出进行必要防护，以确保符合要求。

可包括标识、处置、污染控制、包装、储存、传输或运输以及保护。

产品防护：☒符合要求☐存在不足，说明。

组织应满足与产品和服务相关的交付后活动的要求。

目前交付后活动：☐三包☐维修☒赔偿☒道歉☐最终处置☐其他

交付后活动：☒符合要求☐存在不足，说明。

组织对生产和服务提供的更改进行必要的评审和控制，以确保持续地符合要求。

已发生的更改包括：☐重要原材料☐设备☐检测设备☐图纸☐工艺☐加工场所☒其他——未发生

变更控制：☒符合要求☐存在不足，说明。

组织在适当阶段实施策划的安排，以验证产品和服务的要求已得到满足。

实施了☒进货检验☐首件检验☒过程检验☒最终检验☒型式检验☐其他

《型式检验报告》，如：

型式检验报告（证据）1：燃爆啦火山炙烤肠（原味）

检测部门名称：广东省中鼎检测技术有限公司；报告编号：CTT23030800798 报

告日期：2023-03-16

执行标准：SB/T10279；

结论：☒合格 ☐不合格 ☒项目齐全 ☐项目不齐全

型式检验报告（证据）2：速冻肠（亲亲肠）

检测部门名称：广东省中鼎检测技术有限公司；报告编号：CTT22120802559；报告



	日期: <u>2022-12-30</u> 执行标准: <u>SB/T10379</u>; 结论: ☒合格 ☐不合格 ☒项目齐全 ☐项目不齐全 型式检验报告(证据)3: <u>腊香肠</u> 检测部门名称: <u>九江市检验检测认证公司</u>; 报告编号: <u>SW20220778 /SW20220991</u>; 报告日期: <u>2022-05-11</u> 执行标准: <u>GB 2730</u> ; 结论: ☒合格 ☐不合格 ☒项目齐全 ☐项目不齐全 生猪屠宰不涉及型式检验, 批检报告(证据)4: 猪肉: 动物检验检疫合格证明编号: <u>3635484983</u>, 肉品品质合格证明编号: <u>A02002851842</u>, 报告日期: <u>2023-03-28</u>; 结论: ☒合格 ☐不合格 ☐项目齐全 ☐项目不齐全 型式检验报告(证据)5: <u>弹牙鱼蛋(鱼糜制品)</u> 检测部门名称: <u>广东省中鼎检测技术有限公司</u>; 报告编号: <u>CTT22120803324</u>; 报告日期: <u>2023-01-13</u> 执行标准: <u>SC/T3701-2003</u>; 结论: ☒合格 ☐不合格 ☒项目齐全 ☐项目不齐全 型式检验报告(证据)6: <u>速冻肠(亲亲肠)</u> 检测部门名称: <u>广东省中鼎检测技术有限公司</u>; 报告编号: <u>CTT22120802559</u>; 报告日期: <u>2022-12-30</u> 执行标准: <u>SB/T10379</u>; 结论: ☒合格 ☐不合格 ☒项目齐全 ☐项目不齐全 产品检验/服务放行: ☐符合要求☒存在不足, 说明。查成品放行时, 发现: 1) <u>CCP1 原材料验收(猪肉/肠衣、鱼糜、鸡肉): 20230201 批次临沂振亚食品有限公司冻品(猪肉)、20230130 批次辽宁辽丰禽业有限公司提供的鸡肉-分割肉也未提供入厂检验合格证据。2) 批次为 20221101 的原味大希地烤肠(酱卤肉-炙烤肠)微生物测定记录中判定依据为 GB2726-2016、GB19295-2021, 与实际不一致; 净含量检测共有五个原始数据, 不符合 JJF1070 要求。见不符合项报告 06</u> 组织确保对不符合要求的输出进行识别和控制, 以防止非预期的使用或交付。 不合格品控制: ☐符合要求☐存在不足, 说明。
绩效评价	组织已经制定与信息的收集、数据分析、改进方法以及客户满意反馈相关的程序, 并生效。 组织已分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。 组织监视了顾客对其需求和期望已得到满足的程度的感受, 调查方式: ☒顾客调查☐顾客对交付产品或服务的反馈☐顾客座谈☐市场占有率分析☐顾客赞扬 ☐担保索赔和☐经销商报告。 针对顾客不满意的问题进行了分析和改进。 组织已通过年度策划于 <u>2023 年 1 月 30-31 日</u>实施了质量管理体系内部审核, 对质量管理体系的符合性和有效性进行了审核。内审发现的 1 项不符合在本次审核前已完成整改。在公司内完



	成的这些审核是可信的。 若是组织多场所/临时场所：（按照组织的实际情况选择）——不适用 ☐内审贯穿了多场所/临时现场，内审的验证结论是正面的。管理者代表相应的职权覆盖了所有的场所。） 若是多班次操作：（按照组织的实际情况选择）——不适用 ☐对所有班次的现场操作已审核。 ☐未对所有班次的现场都进行审核，只审核了日班的现场操作，并且有代表性地审核了所有班次的运行记录。 最高管理者已按策划的时间间隔，在 2023 年 2 月 6 日对组织的质量管理体系进行了评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性；管理评审输入、输出均按要求提供。并对提出的改进措施进行了落实。
改进	组织已确定和选择改进机会，并采取必要措施改进产品/服务和管理体系，以满足顾客要求和增强顾客满意。 组织针对质量管理体系运行中的不符合采取了有效纠正和纠正措施。针对下列方面采取了纠正措施： ☐不合格产品/服务☐自我验证的结果☐顾客投诉☐顾客满意调查 ☒内审不符合项☐外审不符合项☒管理评审☐目标统计分析结果☐其他 组织持续改进了质量管理体系的适宜性、充分性和有效性。 组织考虑分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定了存在需求或机遇，这些需求或机遇作为持续改进的一部分加以应对。

标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	6.3			
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
不符合数量													
标准条款	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7	
评价*)	03/05	1	1	1	1	1	01	1	1	02/04	06	1	
不符合数量	3						3			3	3		
标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3							
评价*)	1	1	1	1	1	1							
不符合数量													

*评价： 1=符合
 2=这次审核没审
 3=失效/不符合(参见不符合报告)
 4=不适用



附件 ISO22000:2018 (若不是 ISO 22000:2018 审核请删除)

审核周期	☒ FSMS 体系建立以来 ☐ 定期（近一年） ☐ 其他																						
体系要素	审核内容总结																						
组织环境	受审核组织已与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素进行了确定；监视和评审了相关相关信息。 <table border="1"> <tr> <td></td><td>列举影响企业战略的重要因素（不必全选）</td></tr> <tr> <td>外部环境</td><td>☒法律法规 ☐技术 ☒竞争 ☒市场 ☐文化 ☒社会 ☒经济环境 ☐其他</td></tr> <tr> <td>内部环境</td><td>☒价值观 ☒文化 ☒知识 ☒绩效 ☐工艺 ☒设备 ☒人员能力 ☒食品欺诈 ☒故意污染 ☐其他</td></tr> </table> 确定了与相关管理体系有关的相关方及需求和希望；监视和评审了相关相关信息。 <table border="1"> <tr> <td>重要的相关方</td><td>重要的相关方需求和希望（不必全选）</td></tr> <tr> <td>☒主管部门</td><td>遵守食品安全相关的法律法规</td></tr> <tr> <td>☒供方</td><td>组织的持续经营、明示采购食品安全要求</td></tr> <tr> <td>☒顾客</td><td>按时按质按量交付产品或服务；产品/服务食品安全持续满足要求</td></tr> <tr> <td>☒消费者</td><td>良好的使用感受</td></tr> <tr> <td>☒员工</td><td>组织的持续经营、自我发展</td></tr> <tr> <td>☒投资方</td><td>组织的持续经营、盈利</td></tr> <tr> <td>☐其他</td><td></td></tr> </table> 组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。 影响运行的重要过程如下：（不必全选） ☒危害分析 ☒制订危害控制计划 ☒制订 PRP ☒PRP 和危害控制计划实施 ☒验证/确认 ☒设备维修 ☒人员培训 ☒产品召回 ☒潜在不合格产品和过程控制 ☐其他 影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择） ☐危害分析 ☐制订危害控制计划 ☐生产/服务过程 ☐验证/确认 ☐产品运输 ☐设备维修 ☐人员培训 ☒其他——辐照、虫害防治 组织通过食品安全目标的建立、实施、绩效测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些食品安全管理体系覆盖的过程和活动。		列举影响企业战略的重要因素（不必全选）	外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☐ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☐ 其他	内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☐ 工艺 ☒ 设备 ☒ 人员能力 ☒ 食品欺诈 ☒ 故意污染 ☐ 其他	重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）	☒ 主管部门	遵守食品安全相关的法律法规	☒ 供方	组织的持续经营、明示采购食品安全要求	☒ 顾客	按时按质按量交付产品或服务；产品/服务食品安全持续满足要求	☒ 消费者	良好的使用感受	☒ 员工	组织的持续经营、自我发展	☒ 投资方	组织的持续经营、盈利	☐ 其他	
	列举影响企业战略的重要因素（不必全选）																						
外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☐ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☐ 其他																						
内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☐ 工艺 ☒ 设备 ☒ 人员能力 ☒ 食品欺诈 ☒ 故意污染 ☐ 其他																						
重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）																						
☒ 主管部门	遵守食品安全相关的法律法规																						
☒ 供方	组织的持续经营、明示采购食品安全要求																						
☒ 顾客	按时按质按量交付产品或服务；产品/服务食品安全持续满足要求																						
☒ 消费者	良好的使用感受																						
☒ 员工	组织的持续经营、自我发展																						
☒ 投资方	组织的持续经营、盈利																						
☐ 其他																							
领导作用	最高管理者确定并证实了对食品安全管理体系的领导作用与承诺； 最高管理者制定了文件化的食品安全管理体系方针： <u>安全第一——提供优质产品，确保食品卫生安全；</u> <u>质量至上——创建绿色文明环境，持续改进管理体系</u> 食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。最高管理层已经宣布了组织的食品安全方针并进行了实施，它使所有员工负起持续改进食品安全管理体系的责任，并在相关方有需要时提供。 最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解； FSMS 的主管部门是——食品安全小组																						



	任命了“食品安全组长”，为——陈佳骆☑先生/□女士；其日常工作职责为——所有人员有责任向食品安全组长报告与 FSMS 有关的问题。		
策划	在策划管理体系时，组织确定了需要应对的风险和机遇及应对这些风险和机遇的措施：		
	主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性
	食品安全风险	3) 严格按照产品标准、体系文件等实施； 4) 定期组织进行人员培训	基本有效
	产品市场推广风险	4) 加强研发管理 5) 通过体系认证等获得三方认可； 6) 通过体系建立实施等强化内部管理	基本有效
	主要的机遇描述	应对措施	措施的有效性
	本地知名企业，市场认可度比较高	3) 通过体系管理，强化内部管理，提升产品质量和食品安全； 4) 通过电商等渠道开拓市场	基本有效
		组织建立了与方针一致的文件化的食品安全管理目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。 总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：	
食品安全目标	计算方法	责任部门	完成情况（审核周期 2022.10-2023.02）
食品安全事故为 0	经数据统计	各部门	0
产品质量抽检合格率 ≥ 98%	每批次产品抽检合格数 ÷ 每批次产品抽检总数 × 100%	生产部	每月考核结果 ≥ 98%
顾客满意率 ≥ 85%	调查单位中满意总分数 ÷ 调查单位数 × 100%	销售部	2022.12 月统计：97%；2023 年在实施中
	☑目标已实现，2023 年目标 3 月在实施中 □目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。		
	组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有： ☑无变更□组织结构变更□部门职责变更□主要原材料□关键人员 □生产工艺/服务流程□主要设备设施□主要检测设备□其他 考虑了变更目的及其潜在后果、食品安全管理体系的完整性、资源的可获得性和职责和权限的分配或再分配；		
支持	组织的资源状况： ☑组织现有内部资源的能力可满足食品安全管理体系运行； □组织现有内部资源的能力可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充： □组织现有内部资源的能力完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部供方获得：		



组织应确定并配备所需的管理人员、技术人员和生产操作/服务提供人员：

☒组织现有人力资源的能力可满足食品安全管理体系运行；

☐组织现有人力资源的能力可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充：

☐组织现有人力资源的能力完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部专家获得：

外部专家能力、责任和权限的协议或合同的证据，☐已保留☐未保留。

组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况：

占地面积 500 多亩；屠宰车间建筑面积 5200 平方米；深加工车间含办公建筑面积：8170 平方米；酱卤车间建筑面积 1750 平方米；生产车间 3 个；检验室 1 个；常温库房 1 个，冷冻库：5 个（其中 1 个未启用）；车辆：9 辆；

主要生产设备有：双绞笼绞肉机、真空灌注机（全配）、腌制库、水煮生产线（冷却槽）、金属探测仪等（列举 2~4 种）

特种设备：☒叉车☐行车☒锅炉☐电梯☒压力容器☐压力管道☐不适用

特种设备管理：☐进行了定期检验☒未进行定期检验的有：1) 压力容器（7#油水分离器）检验报告显示下次检验时间为 2022 年 8 月 11 日，已过期；2) 压力容器（8#储液器）检验报告显示下次检验时间为 2022 年 8 月 11 日，已过期；3) 未提供 6#储液器上安全阀有效期内的检验报告。见不符合项报告 03

☒组织现有基础设施可满足食品安全管理体系运行；

☐组织现有基础设施可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充：

☐组织现有基础设施完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部供方获得：

组织应确定、提供并维护所需的人为因素与物理因素环境，以实现与 FSMS 要求的一致性。

☒组织现有运行环境可满足食品安全管理体系运行；

☐组织现有运行环境可基本满足食品安全管理体系运行，说明：

☐组织现有运行环境完全不能满足食品安全管理体系运行，说明：

组织建立、保持、更新和持续改进的食品要素（包括 PRP、危害分析和危害控制计划（见 8.5.4），是否由外部提供：☒否，由受审核方自己完成☐是，由外部专家提供

若受审核方使用外部建立的 FSMS 要素建立其 FSMS 时，应确保所提供的要素为：—

a) 以符合 ISO22000 标准要求的方式建立；☐是☐否，说明：—

b) 适用于受审核方的场所、过程和产品；☐是☐否，说明：—

c) 由食品安全小组调整其与组织的工艺和产品相适应；☐是☐否，说明：—

d) 按 ISO22000 标准要求实施、保持和更新；☐是☐否，说明：—

e) 作为文件信息保留。☐是☐否，说明：—

组织建立和应用了对过程、产品和/或服务的外部供应商的评价、选择、绩效监测和再评价的准则；对外部供应商提供的过程、产品和服务的供方按照对产品/服务的类型和程度实施控制。

外部提供包括：☒原材料采购☒委托加工☒产品运输☐其他

合格供方名单共 54 家，例如：

- **主要原材料的供方**——鸡肉糜类【烟台汉鲜食品有限公司】，大豆拉丝蛋白的供方 百川生物科技股份有限公司新乡分公司；干制猪肠衣、红曲红的供方 深圳汇和鲜生物科技有限公司；魔芋制品（素肉粉 21 号）的供方 日照帮利生物科技有限公司；香菇粉、水溶肉桂粉、的供方 仲景食品股份有限公司；5'-呈味核苷酸二钠的供方 南昌市洪城大市场康洁食品添加剂商行；19/22 口径蛋白肠衣供方 山东冠华蛋白肠衣有限公司；猪肉（肉品品质检验合格证：200032314363，动物检疫合格证明：3741811446，报告日期：2023-03-15）的供方 临沂振亚食品有限公司；冷冻鱼糜的供方 太平苍南县汤记码头水



产品有限公司；胶原蛋白肠衣的供方 山东海奥斯生物科技股份有限公司；鸭的供方 山东真诚食品有限公司；生猪的供方 南昌傲农食品有限公司；克伦特罗-莱克多巴胺-沙丁胺醇三合一快速检测试剂卡的供方 深圳市绿诗源生物技术有限公司

- 辅料的供方——复配水分保持剂、复配增味剂【山东贝克生物科技有限公司】；肉味膏状香精、肉味液体香精、海鲜香精的供方 广东汇味康食品有限公司；
- 内包材的供方——包装用多层共挤阻隔袋（低温真空袋）、空白拉伸膜的供方 常熟红华优润包装材料有限公司；扎肠线的供方 佛山天汇博线业有限公司；火山炙烤肠卷膜、牛排包装袋的供方 温州华南印业有限公司；
- 外包的供方——纸箱、彩盒【江西祥泰彩印包装有限公司】

与外部供方评价的信息：☐符合要求☒存在不足，说明 查对辐照外包方（江西江核科技有限公司）管理【CCP2】情况发现：提供了2023年3月30日签订的《辐照灭菌服务合同》中约定了辐照剂量：8KGY，抽2023年2月22日辐照证明书（赣环辅证[G2001]），产品名称：酱板鸭（规格型号：54*45*16），产品批号：2023222，辐照批号：JH-RC-000283，产品实际辐照剂量：14KGY，与合同要求的辐照剂量不一致。见不符合项报告 01

组织已确定在其控制的工作人员所需具备的能力，并采取措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性；

通过☒招聘☒换岗☒培训☒考核☒辅导☐其他

对国家规定持证上岗的人员资质进行了有效的管理。

特种作业人员：☐电工☐焊工☐危化品作业☐制冷工☒其他——无

特种设备作业人员：☒叉车工☐行车工☒锅炉工☐压力容器☐其他

确保与产品/服务接触的员工定期（近一年）进行了健康体检，并合格上岗。

岗位	姓名	健康证编号	发放机构	有效期至	有效性
生产部-配料	王明星	A20220181	柴桑区卫健综合监督执法大队	2023-12-15	有效
食品安全小组组长	陈佳骆	A20220184	柴桑区卫健综合监督执法大队	2023-12-15	有效
生产部	刘兴旺	A20220148	柴桑区卫健综合监督执法大队	2023-12-15	有效
生产部	沈荣华	A20220141	柴桑区卫健综合监督执法大队	2023-12-15	有效
生产部	曾鑫成	A20220179	柴桑区卫健综合监督执法大队	2023-12-15	有效
生产部	童吉会	A20226589	柴桑区卫健综合监督执法大队	2023-08-18	有效
生产部	张光亮	A20226554	柴桑区卫健综合监督执法大队	2023-08-18	有效
生产部	鲍时付	A20226517	柴桑区卫健综合监督执法大队	2023-08-18	有效

确保食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系（包括但不限于本组织在食品安全管理体系范围内的产品、工艺、设备和食品安全危害）方面具有多学科知识和经验的结合；

食品安全小组包括以下组员/职能：



	☒管理者代表 (食品安全小组组长)、☐事业部人员、☒生产部人员、☒质检部人员、☒综合部人员、☒采购部人员、☒销售部人员☐其他
	组织提高员工的食品安全意识，确保受其控制工作的人员知晓：食品安全方针；相关的食品安全目标；他们对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；不符合食品安全管理体系要求的后果。 通过方式：☒会议传达☒标语☒培训☐看板☐局域网☒宣传材料☐其他
	组织已确定与食品安全管理体系相关的内部和外部沟通。 沟通方式：☒会议传达☒标语☒培训☐看板☐局域网☒宣传材料☐其他 内部沟通信息：☒PRP ☒OPRP ☒HACCP 计划☒人员能力和职责☒法规和顾客要求 ☒外部相关方的有关问询☒与产品有关的食品安全危害的抱怨 ☒食品安全危害和控制措施有关的知识☒影响食品安全的其他条件 外部沟通对象：☒供方☒承包方☒顾客☒消费者☒立法和执法部门 ☒食品链中其他组织
	组织已建立了文件化的食品安全管理体系。对自编文件的编制、审批、发放、变更和作废进行了控制。 ☒体系文件受控☐体系文件基本受控，存在问题： 对食品安全相关的外来文件（法律法规、产品标准）进行了识别和贯彻。 ☒法律法规获取充分，☐法律法规获取有遗漏，缺少： 对 FSMS 和产品相关的运行记录进行了保留、储存、保护、检索查询、处置等管理。 与产品/服务提供相关的记录保存期限与规定一致。
运行	组织为对安全产品和服务提供满足的要求，已对产品和服务提供的过程（见 4.4）进行策划、实施和控制。策划文件包括： ☒工艺流程图☒作业文件☒检测计划☒接收准则☒外包控制要求 ☒前提方案☒操作性前提方案☒HACCP 计划☐其他
	组织建立、实施、保持和更新 PRP，以便于防止和/或减少产品、产品加工和工作环境中的污染物（包括食品安全危害）。 组织的《前提方案》时参照法规： ☐GB 14881-2013 《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》 ☒行业相关规范：<u>GB19303-2003 熟肉制品企业生产卫生规范</u>、<u>GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范</u>、<u>GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范</u>、<u>GB 20941-2016 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范</u> 是否获得食品安全小组的批准☒是☐否
	《前提方案》的内容包括：☒内容全面☐内容不全面，说明： a) 建筑物和相关设施的构造与布局；☒有☐无 b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；☒有☐无 c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；☒有☐无 d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；☒有☐无 e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；☒有☐无 f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；☒有☐无 g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；☒有☐无 h) 防止交叉污染的措施；☒有☐无 i) 清洁和消毒；☒有☐无



j) 人员卫生：☒有☐无

k) 产品信息/消费者意识：☒有☐无

l) 其他有关方面。☒有☐无

规定 PRP 的选择、建立、适用的监测和验证的文件化信息。☒是☐否

组织确保确定适用的法律、法规和顾客要求，建立和实施可追溯性系统包括：

a) 唯一地识别来自供应商的来料☒是☐否

b) 接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系☒是☐否

c) 材料/产品的返工☒是☐否

d) 最终产品分销路线的第一阶段。☒是☐否

组织的产品保质期为冷冻条件下 12 个月，酱板鸭：28 天；

可追溯性系统证据的文件化信息，保留期限为 32 个月。

组织于 2022 年 10 月 20 日，进行了可追溯性体系的有效性的演练。

组织在生产和服务提供的整个过程中对产品和监视和测量状态进行标识和追溯。

采用的标识方式：☒标签☒标牌☒区域☒容器编号☐人员编号☐其他

可追溯性实现：☐符合要求☒存在不足，说明：抽查酱鸭产品的标签标识发现未在产品名称邻近位置标识“辐照食品”字样，不符合 GB7718 标准“4.1.11.1.1 条款要求”。见不符合项报告 02

应急准备和响应

组织识别了食品安全的潜在紧急情况和事故及应急准备并做出响应所需的过程。对实际发生的紧急情况做出响应；以预防或减轻它所带来的食品安全危害；

制订的《应急预案》包括：

☒停水☒停电☒制冷骤停☐锅炉爆炸（停汽）☐设备故障☐火灾☐危化品泄露

☒自然灾害、☒环境事故、☐生物恐怖主义、☒工作场所事故、☐公共卫生紧急情况

☐其他事故

审核周期内发生过紧急情况：☒未发生☐已发生：。

于 2022 年 12 月 16 日进行了的演练；并总结了预案的可行性和有效性。

定期评审并修订过程和策划的响应措施，特别是发生紧急情况后进行试验后；

应急准备和响应控制：☒符合要求☐存在不足，说明。

为进行危害分析，食品安全小组收集、保持和更新初步形成文件的信息。包括：

☒适用的法律、法规和客户要求；

☒组织的产品、过程和设备；

☒与食品安全管理体系相关的食品安全危害。

☒其他

原材料产品描述

所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。内容包括了名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；原辅料、食品包装材料的来源，以及生产、包装、储藏、运输和交付方式；原辅料、食品包装材料接收要求、接收方式和使用方式；在本审核时，检查了以下示例：

● 鸭，肥肠

● 水（清洁用）



- 白砂糖，食用盐，料酒，植物油，辣椒，香辛料
- 塑料薄膜袋
- 鲜冻猪肉、猪原肠衣
- 食品添加剂（乙酰化双淀粉己二酸酯、复配增味剂（谷氨酸钠，L-丙氨酸，5'-呈味核苷酸二钠），复配水分保持剂（焦磷酸钠，三聚磷酸钠，六偏磷酸钠），复配增稠剂（卡拉胶，海藻酸钠）、D-异抗坏血酸钠、红曲红）、食用香精香料
- 等

终产品描述

最终产品在规范书中进行了描述。内容包括了产品的名称、类别、成分及其生物、化学、物理特性；产品的加工方式；产品的包装、储藏、运输和交付方式；产品的销售方式和标识；其他必要的信息。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：

- 速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）
- 鲜猪肉
- 酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、肉灌制品（炙烤肠）
- 冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）
- 腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）

预期用途

组织的产品预期用途为：商超客户、电商客户、学校。

食品安全危害易感消费群体/使用者为：——不涉及

☐ 婴幼儿 ☐ 老人 ☐ 体弱多病者 ☐ 易过敏人群 ☐

食品安全小组建立、保持和更新流程图，作为 FSMS 涵盖的产品或产品类别和过程的文件化信息。

流程图的制定

- 工艺流程图包括了：

- a) 操作步骤的顺序和相互作用（加工设备及接触材料、加工助剂及材料流向）；
- b) 任何外包过程；
- c) 原材料、辅料、加工助剂、包装材料、公用工程和和中间产品投入点；
- d) 返工点和循环点；
- e) 成品、中间产品和副产品放行点及废弃物的排放点

- 工厂位置图
- 厂区平面图
- 车间平面图（经营场所的布局，包括食品和非食品加工区）
- 人流、物流、气流图
- 供排水网络图
- 防虫害分布图
- 其他

各种流程图和平面图完整、准确、清晰。☑是 ☐否

食品安全小组在 2022 年 10 月 10 日现场确认流程图的准确性，在需要的情况下更新流程图，并保留作为文件的信息。

危害分析

食品安全小组根据初步情况进行危害分析，确定需要控制的危害。控制程度应确保食品安全，并在适当情况下采用多种控制措施的组合。

组织识别并记录了与产品类型、工艺类型和工艺环境相关的所有合理预期发生的食品安全危害。识



别应基于:

- a) 根据 8.5.1 收集的初步信息和数据;
- b) 经验 (可包括熟悉其他设施的产品和/或过程的员工和外部专家提供的信息);
- c) 内部和外部信息, 尽可能包括流行病学、科学和其他历史数据;
- d) 来自食品链的与最终产品、中间产品和食用时食品安全相关的食品安全危害信息;
- e) 法律、法规和客户要求。(可包括食品安全目标 (FSO))

应充分详细地考虑危害, 以便进行危险评估和选择适当的控制措施。

组织应确定每种食品安全危害可能出现、引入、增加或持续的步骤 (如接收原料、加工、分配和交付)。

当识别危害时, 组织应考虑:

- a) 食物链的前后阶段;
- b) 流程图中的所有步骤;
- c) 工艺设备、公用设施/服务、工艺环境和人员

组织应尽可能确定所识别最终产品的每种食品安全危害的可接受水平。

在确定可接受的水平时, 组织应:

- a) 确保确定适用的法律、法规和客户要求;
- b) 考虑最终产品的预期用途;
- c) 考虑其他相关信息。

组织应保持有关确定可接受水平和证明可接受水平的文件化信息。

食品安全小组已及时获知了变更信息 (如: 新产品/原材料/生产系统/清洗)。这可追溯至示例 未发生。

危害评估

HACCP 小组于 2022 年 10 月 10 日针对已识别的潜在危害, 评估其发生的严重性和可能性, 如果这种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重, 被确定为显著危害。

保持了危害评估依据和结果的记录。

显著危害包括:

化学危害: ☒重金属 ☐农药残留 ☒兽药残留 ☒黄曲霉毒素 ☐放射性物质 ☐贝类毒素

☒超量的食品添加剂 ☒化学品 (润滑油、清洁剂、消毒剂、杀虫剂) ☐苯并芘

☒二氧化硫残留 ☐有毒有害种子 ☐其他

食用油: ☐酸价 ☒过氧化值

生物危害: ☒大肠杆菌 ☒金黄色葡萄球菌 ☐志贺氏菌 ☒霉菌 ☒酵母菌 ☒沙门氏菌

☐副溶血弧菌 ☐寄生虫 ☐革兰氏阳性菌 ☐革兰氏阴性菌 ☒其他 (菌落总数)

物理危害: ☒金属屑 ☒玻璃渣 ☒碎石 ☒沙子 ☒其他异物——头发、线头等

控制措施的选择和分类

组织在危害评价的基础上, 选择适当的控制措施或控制措施的组合, 以防止或将已识别的显著食品安全危害降低到规定的可接受水平。

组织将选定的识别控制措施分类为 OPRP (见 3.30) 或 CCPs。

最终产品危害分析:

产品	潜在危害	控制措施
----	------	------



速冻其他食品（速冻丸子、速冻肠）	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 清洗剂残留	☐ OPRP ☒ 作业指导书&PRP ☒ CCPs ☐ OPRP &CCPs
鲜猪肉	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ OPRP ☒ CCPs ☒ 作业指导书&PRP ☐ OPRP &CCPs
酱卤肉制品（酱鸭、卤肥肠）、肉灌制品（炙烤肠）	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☒ CCPs ☒ 作业指导书&PRP ☐ OPRP &CCPs
冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 过氧化值	☐ OPRP ☒ CCPs ☒ 作业指导书&PRP ☐ OPRP &CCPs
腌腊肉制品（腊香肠、腊肉）	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 过氧化值	☐ OPRP ☒ CCPs ☒ 作业指导书&PRP ☐ OPRP &CCPs

原辅材料危害分析：

原辅材料危害分析：——酱卤肉类（酱鸭、卤肥肠）

主要原料名称	潜在危害	控制措施
鸭，肥肠	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
白砂糖，食用盐，料酒，植物油，辣椒，香辛料，	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☒ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 过氧化值 ☒ 酸价 ☒ 螨	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
水	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价 ☐ 过氧化值	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告【每年委托第三方进行】
乙基麦芽酚，食用香精	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
塑料薄膜袋	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告



操作台面、工器具等不锈钢制品	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 从合格供方采购，每次清洗
----------------	--	---

原辅材料危害分析：——腊肠

主要原料名称	潜在危害	控制措施
鲜冻猪肉、猪原肠衣	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
水	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告【每年委托第三方进行】
塑料薄膜袋	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
盐、味精、糖、花椒、八角，白酒	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☒ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 过氧化值 ☒ 酸价 ☒ 螨	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
操作台面、工器具等不锈钢制品	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☐ 从合格供方采购，每次清洗

原辅材料危害分析：——肉灌制品（灌肠类）-炙烤肠

主要原料名称	潜在危害	控制措施
鸡肉、胶原蛋白肠衣、	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 过氧化值	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
水	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告【每年委托第三方进行】



白砂糖、淀粉、大豆蛋白、食用盐、黑胡椒碎、香辛料	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
食品添加剂（乙酰化双淀粉己二酸酯、复配增味剂（谷氨酸钠，L-丙氨酸，5'-呈味核苷酸二钠），复配水分保持剂（焦磷酸钠，三聚磷酸钠，六偏磷酸钠），复配增稠剂（卡拉胶，海藻酸钠）、D-异抗坏血酸钠、红曲红）、食用香精香料	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
塑料薄膜袋	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
操作台面、工器具等不锈钢制品	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 从合格供方采购，每次清洗

原辅材料危害分析：——生豬屠宰

主要原料名称	潜在危害	控制措施
生豬	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留 ☒ 疫病	☐ 向供方索取检测报告 ☒ 企业自行检测/动医检验 ☐ 第三方检测报告
水	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告【每年委托第三方进行】
操作台面、工器具等不锈钢制品	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 从合格供方采购，每次清洗



原辅材料危害分析：——速冻肉制品（肠子类）

主要原料名称	潜在危害	控制措施
鸡肉、猪肉、胶原蛋白肠衣、	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 过氧化值	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
水	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告【每年委托第三方进行】
淀粉、白砂糖、食用盐、大豆分离蛋白、味精、香辛料	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
食品添加剂（乙酰化双淀粉己二酸酯，亚硝酸钠，脱氢乙酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠，三聚磷酸钠，六偏磷酸钠，碳酸钠），复配增味剂（谷氨酸钠，L-丙氨酸，5'-呈味核苷酸二钠），复配增稠剂（卡拉胶，海藻酸钠），诱惑红，红曲红，胭脂虫红）、食用香精香料、	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
塑料薄膜袋	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
操作台面、工器具等不锈钢制品	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 从合格供方采购，每次清洗

原辅材料危害分析：——速冻肉制品（丸子类、卤肥肠）

主要原料名称	潜在危害	控制措施
--------	------	------



鸡肉、牛肉、牛筋、猪肉、	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 过氧化值	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
水	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告【每年委托第三方进行】
淀粉、食用盐、大豆分离蛋白、白砂糖、味精、香辛料、	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
食品添加剂（磷酸酯双淀粉，乙酰化双淀粉己二酸酯，脱氢乙酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠，三聚磷酸钠，六偏磷酸钠，碳酸钠），复配增味剂（谷氨酸钠，L-丙氨酸，5'-呈味核苷酸二钠））、食用香精香料	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
塑料薄膜袋	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
操作台面、工器具等不锈钢制品	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 从合格供方采购，每次清洗

原辅材料危害分析：——**腌腊猪肉**

主要原料名称	潜在危害	控制措施
鲜冻猪肉	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 过氧化值	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
水	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告【每年委托第三方进行】



盐、花椒	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
塑料薄膜袋	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
操作台面、工器具等不锈钢制品	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 从合格供方采购，每次清洗

原辅材料危害分析：——**冷冻鱼糜制品（弹牙鱼蛋）**

主要原料名称	潜在危害	控制措施
鱼糜、鸡肉、猪肉、	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 过氧化值	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
水	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告【每年委托第三方进行】
马铃薯淀粉、食用盐、大豆分离蛋白粉、白砂糖、食用植物油、香辛料、	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
食品添加剂（磷酸酯双淀粉、复配增味剂（谷氨酸钠，L-丙氨酸，5'-呈味核苷酸二钠），复配水分保持剂（焦磷酸钠，三聚磷酸钠，六偏磷酸钠），复配增稠剂（卡拉胶，海藻酸钠））、食用香精香料	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 酸价	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
塑料薄膜袋	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告



操作台面、工器具等不锈钢制品	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 从合格供方采购，每次清洗

控制措施组合的确认

组织就 OPRP 与 CCP 的组合能够防止、消除或将成品中食品安全危害减少到可接受水平进行确认。当确认结果表明上述不能被证实时，组织应对控制措施和（或）其组合进行修改和重新评估。

修订的例子可包括：

- 修改控制措施（例如，过程参数、严格度和（或）其组合）；
- 修改原料、工艺技术、成品特性、物流方式、和/或成品预期用途

危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划)

组织建立、实施和保持 HACCP 计划。

HACCP 计划：——**酱卤肉类（酱鸭、卤肥肠）**

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	评价
卤制 CCP1	病原菌、致病菌超标等	酱鸭 时间:60 分钟 温度:100℃ 卤肥肠 时间水开后 (10-13 分钟); 温度: 100℃	操作工每批肉眼观察卤制温度时间	1
辐照杀菌 CCP2	沙氏门菌、大肠杆菌，黑曲霉素、葡萄状球菌以及微生物等	由与签订协议的合格供方进行辐照杀菌	送货人每批现场确认是否按照协议执行	1

HACCP 计划：——**腊肠**

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	记录
原材料验收 CCP1 (猪肉/肠衣)	兽药残留超标 (HACCP 计划中描述的不沟准确，现场沟通)	供货方为合格供方名单里客户，提供在有效期之内并且检验项目齐全的产品委托检验报告，入厂检验合格，内部提供的肉也同样提供相关检验资料，齐全后方可用料生产	检验员每年查验外检报告，猪肉每批次查验检验合格证明	1
腌制 CCP2	病原菌或致病菌超标等	时间: 12 小时 温度: 0-4℃	操作工每批肉眼观察腌制温度时间	1



烘烤 CCP3	水分超标, 微生物的滋生繁殖导致超标	60 °C 烘烤 8h, 45 °C 烘烤 16h	操作工每批肉眼观察烘烤温度时间	1

HACCP 计划: 肉灌制品 (炙烤肠)

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	评价
配料 CCP1	限量添加剂的超使用量	乙酰化双淀粉己二酸酯≤4.6% 复配水分保持剂 (焦磷酸钠, 三聚磷酸钠, 六偏磷酸钠, 碳酸钠) ≤0.194% , 复配增稠剂 (卡拉胶、海藻酸钠) ≤0.2%, 复配增味剂 (谷氨酸钠、L-丙氨酸、5-呈味核苷酸二钠) ≤0.1%, 红曲红≤ 0.07023%, D-异抗坏血酸钠 ≤ 0.063.5%	检验员每天查验食品添加剂使用量	3
蒸煮 CCP2	生物危害: (致病病菌)	蒸煮时间步骤: 蒸煮时间 30min, 温度 57°C; 蒸煮时间 20min, 温度 78 (±2) °C, 排气时间 2min	操作工每批肉眼观察蒸煮度时间	3
冷冻 CCP3	生物性: 细菌性病原体	时间: 30 分钟 温度: -36°C 丸子中心温度: -8°C 以下	操作工每批肉眼观察冷冻温度时间	3

HACCP 计划: 生猪屠宰

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	记录
CCP1 生猪接收	病疫 兽残超标	每批生猪有检疫合格证, 兽药残留抽样、检测合格	宰前兽医检验员/化验员/质检员每批对进厂生猪查验证明, 抽样检测	1
OPRP1 宰后检验	生物危害: 寄生虫、疫病检验等	肉品检验检疫合格	质检员逐头检验头部、体表、胴体、咬肌、红白脏、舌肌等有无病变或异常	1

HACCP 计划: 速冻肉制品 (肠子类)

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	评价



原料验收 CCP1	猪肉、畜禽肉： 兽药残留、疫病、寄生虫等	最大残留限量： 总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）≤ 0.05， 镉（Cd）/（mg/kg）≤ 0.1，铅（以 Pb 计） /（mg/kg）≤ 0.2，无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤ 0.05，磺胺类（以磺胺类总量计）/（mg/kg） ≤ 0.1 己烯雌酚：不得检出。氯霉素 不得 检出，克仑特罗 不得检出	检验员每年查 验外检报告	1
配料 CCP2	限量添加剂的 超使用量	诱惑红 ≤0.0008%，红曲红≤0.007% 亚硝酸钠≤0.002%，D-异抗坏血酸钠 ≤0.05% 复配水分保持剂（焦磷酸钠，三聚 磷酸钠，六偏磷酸钠，碳酸钠）≤0.194% 复 配增稠剂（卡拉胶、海藻酸钠）≤0.2%	检验员每天查 验添加剂的使 用量	1
蒸煮 CCP3	生物危害：（致 病菌）	蒸煮时间步骤：干燥时间 28min，温度 62-65℃；蒸煮时间 25min，温度 78-80℃， 排气时间 1-2min。	操作工每天 肉眼观察蒸煮 温度和时间	1
速冻 CCP4	生物性：细菌性 病原体	时间：30 分钟 温度：-36℃ 丸子中心温度：-8℃以下	操作工每批肉 眼观察速冻温 度时间	1
金属探测 CCP5	产品中可能混 有金属杂质	Fe≤2.0mm SUS≤4.0mm NONFe≤3.0mm	操作工每批观 察金属检测仪 有无警报	1

HACCP 计划：——速冻肉制品（丸子类、卤肥肠）

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	记录
原料验收 CCP1	猪肉、畜禽肉： 兽药残留、疫病、寄生虫等	最大残留限量：总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）≤ 0.05， 镉（Cd）/（mg/kg）≤ 0.1，铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤ 0.2，无机砷（以 As 计）/（mg/kg）≤ 0.05， 磺胺类（以磺胺类总量计）/（mg/kg）≤ 0.1 己 烯雌酚：不得检出，氯霉素：不得检出， 克仑特罗：不得检出。	检验员每年查 验外检报告	1
配料 CCP2	限量添加剂的 超使用量	乙酰化双淀粉己二酸酯≤4%；复配水分保持剂（焦 磷酸钠，三聚磷酸钠，六偏磷酸钠，碳酸钠）≤0.28% 复配增味剂（谷氨酸钠、L-丙氨酸、5-呈味核苷酸 二钠）≤0.1%；复配增稠剂（卡拉胶、海藻酸钠） ≤0.2%	检验员每天查 验添加剂的使 用量	3
水煮 CCP3	病原菌和寄生 虫	温度：65℃±2，扒轮速度：1.6-1.85m/min 温度：92℃±2，扒轮速度：2.2-2.45m/min	操作工每天 肉眼观察温度、 速度（策划描述 不够充分，现场 沟通）	3



速冻 CCP4	生物性:细菌 性病原体	温度: -36℃以下、时间: 30 分钟 丸子中心温度: -8℃以下 终产品中心温度-18℃以下	操作工每批肉 眼观察速冻温 度时间	1
金属探测 CCP5	产品中可能混 有金属杂质	Fe≤2.0mm SUS≤4.0mm NONFe≤3.0mm	操作工每批观 察金属检测仪 有无警报	1

HACCP 计划: ——腌腊猪肉

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	评价
原材料验 收 CCP1(猪 肉)	猪肉、畜禽 肉: 兽药残 留、疫病、寄 生虫等	供货方为合格供方名单里客 户, 提供在有效期之内并且检 验项目齐全的产品委托检验报 告, 入厂检验合格, 内部提供 的肉也同样提供相关检验资 料, 齐全后方可用料生产	检验员每年查验 外检报告	《入厂检 验记录》
腌制 CCP2	病原菌、致病 菌超标	时间: 12 小时 温度: 0-4℃	操作工每批肉眼观 察腌制温度、时间	《关键控 制点质量 控制记录 表》
烘烤 CCP3	水分超标, 微 生物的滋生、 或超标	60℃烘烤 8h, 45℃烘烤 16h	操作工每批肉眼 观察烘烤温度、时 间	《关键控 制点质量 控制记录 表》

HACCP 计划: ——冷冻鱼糜制品

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	评价
原料验收 CCP1 (鱼 糜、鸡肉、 猪肉)	猪肉、畜禽 肉: 兽药残 留、疫病、寄 生虫等	供货方为合格供方名单里客 户, 提供在有效期之内并且检 验项目齐全的产品委托检验报 告, 入厂检验合格, 内部提供 的肉也同样提供相关检验资 料, 齐全后方可用料生产	检验员每年查验外 检报告	1



配料 CCP2	限量添加剂 的超使用量	乙酰化双淀粉己二酸酯 $\leq 5.7\%$ 复配水分保持剂（焦磷酸钠， 三聚磷酸钠，六偏磷酸钠，碳 酸钠） $\leq 0.25\%$ ，复配增稠剂（卡 拉胶、海藻酸钠） ≤ 0.2 ，复配 增味剂（谷氨酸钠、L-丙氨酸、 5-呈味核苷酸二钠） $\leq 0.15\%$	检验员每天查验 添加剂的使用量	1
速冷 CCP3	生物性：细菌 性病原体	时间：45-75min 温度： $-25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 丸子中心温度： -15°C 以下	操作工每批肉眼观 察速冻时间 温度	3

OPRP:

控制措施	所控制危害	关键限值/行动准则	监控程序	评价
包装材料 等的验收	化学危害	供方评价，在合格供方内 采购，要求供方提供产品 的型式检验	检验员随货检验报告每批 次，第三方检测报告每年一 次	1
包装材料 消毒	生物危害	采用紫外线消毒时间为 大于 30 分钟	操作人员每天对消毒时间进 行监控	3
3 设备/周 转筐/配 送车辆	生物危害	每天清洗后用 75% 酒精 消毒	检验员/操作工每天目测 1. 酒精浓度；2. 清洗、消毒实 施情况	1
4 原料/存 储	生物危害（腐 烂）	控制好冷库的温度	检验员每天目测冷库温度	1
5 运输	化学危害	其他食品、有毒物质混运 带入危害	营销主管每车检查运输车辆 卫生情况	1

查生产过程管理时，发现：1) 20230202 批次弹牙鱼蛋（速冻鱼糜制品）未提供速冻工序（CCP 点）控制记录；2) 20221219 原味大希地烤肠（炙烤肠）：a、配料过程（CCP 点）中未记录原辅料批次信息；b、蒸煮过程（CCP 点）未按 HACCP 计划规定的 CL 值要求记录排气时间；c、未提供速冻工序（CCP 点）控制记录；3) 20221109 台北贡丸（速冻食品-速冻丸子）：a、配料过程（CCP 点）中未记录原辅料批次信息；b、水煮过程（CCP 点）拔轮速度 2.6Hz（CL 为 2.2-2.45m/min）；4) 包装材料消毒（OPRP）未按 HACCP 计划提供《紫外线启闭记录》。见不符合项报告 04

超出关键限值或行动限值采取的措施

组织规定超出行动限值或行动限值时所采取的纠正和纠正措施。并确保：

- a) 潜在不安全产品未放行；
- b) 查明不符合的原因；
- c) 使在 CCP 和 OPRP 控制的参数回到关键限值或行动限值内；



d) 防止再次发生。

发生纠偏的示例：——审核周期内未发生
于年月日，发生偏离的情况：

PRP 和危害控制计划文件的更新

制定 OPRP 计划和（或） HACCP 计划后，组织☒未更新/☐更新了如下信息：

☐原料、辅料和与产品接触材料的特性；

☐成品特性；

☐预期用途；

☐流程图、工艺步骤和控制措施。

☐HACCP 计划、OPRP 计划和/或 PRP。

——审核周期内未发生

监视和测量的控制

与食品安全相关的监视和测量方法依据：☒外来标准☒企业标准☒顾客要求☐其他

组织与食品安全相关的监视和测量资源：☒计量器具☐服务流程检查表☐其他

计量器具的测量溯源方法：☒自校☒外校

国家强检的计量器具有：温度传感器、玻璃液体温度计（列举 1~4 种）

计量器具管理：☐进行了定期校准/检定☒未进行定期校准/检定的有：查计量器具管理时，发现：未提供生猪屠宰车间温度计（烫毛工序）、非洲猪瘟快速检测 PCR 仪的校检证据。见不符合项报告 05

☐在 FSMS 中用于监视和测量的软件在使用前已由组织、软件供应商或第三方进行验证。——不适用

与 PRP、危害控制计划有关的验证

组织建立、实施和保持验证活动，规定验证活动的目的、方法、频次和职责。

验证活动应证实：

a) PRP 已实施且有效；

b) 危险源控制计划实施有效；

c) 危害水平在确定的可接受水平之内；

d) 危害分析输入的更新

e) 组织确定的其他措施得以实施且有效。

食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入
于 2023 年 1 月 12 日，进行了验证了 PRP。

于 2023 年 1 月 30 日，进行了验证了危害控制计划。

查成品放行时，发现：1) CCP1 原材料验收（猪肉/肠衣、鱼糜、鸡肉）：20230201 批次临沂振亚食品有限公司冻品（猪肉）、20230130 批次辽宁辽丰禽业有限公司提供的鸡肉-分割肉也未提供入厂检验合格证据；2) 批次为 20221101 的原味大希地烤肠（酱卤肉-炙烤肠）微生物测定记录中判定依据为 GB2726-2016、GB19295-2021，与实际不一致；净含量检测共有五个原始数据，不符合 JJF1070 要求。见不符合项报告 06

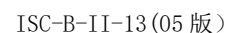
不合格产品和过程的控制

组织确保来由有能力并有权发起纠正和纠正措施的指定人员进行评估 OPRP 和 CCPs 监测的数据。

组织确保当 CCP 的关键限值超出时，或 OPRP 计划失控时，根据产品的用途和放行要求，识别和控制受影响的产品。包括：



	a) 受影响产品的识别、评估和纠正方法，以确保其正确处理； b) 评审所作更正的安排。 对不能放行的产品： a) 在组织内或组织外重新加工或进一步加工，以确保食品安全危害得到消除或降至可接受水平； b) 只要食品链中的食品安全不受影响，可改做其它用途； c) 销毁和（或）按废物处理。 近一年来，☒未发生☐发生过，说明：
	潜在不安全产品的处置 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，证明其： a) 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平； b) 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平； c) 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。 组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置为止。 如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织应通知相关相关方并启动撤回/召回。 组织确保对不符合要求的产品或过程进行识别和控制，以防止非预期的使用或交付。 不合格产品或过程控制：☒符合要求☐存在不足，说明。
	产品撤回/召回 产品撤回/召回计划包括了以下内容： • 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限 • 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求 • 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施 • 制定对召回的产品进行分析和处置的措施； 实际发生的产品召回记录。——审核周期内未发生召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查： • 该公司没有发生产品召回 • 年月日进行了召回，产品：，批号，处置有效性☐良好/☐欠佳 召回演练记录： 2022年10月20日进行了召回演练，产品：速冻生制品卤肥肠色泽异常、滋气味异常，批号：2022 年 10 月 20 日，处置有效性☒良好/☐欠佳
绩效评价	组织确定了监视和测量的对象、方法、时机及分析和评价的责任人；评估了食品安全绩效和食品安全管理体系的有效性。 组织监测和测量产生的数据和信息，包括： ● PRP 和危害控制计划 ● 内部审核的结果 ● 外部审核的结果。 进行了分析和评估： a) 确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和 FSMS 要求；

[illegible]



*评价: 1=符合
2=这次审核没审
3=失效/不符合(参见不符合报告)
4=不适用