

项目编号：30666-2023-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 陈丽丹

报 告 日 期： 2023 年 11 月 04 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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： 邝柏臣

组员：陈丽丹



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	邝柏臣	组长	审核员	2020-N1HACCP-1222839	CI-1
B	陈丽丹	组员	审核员	2021-N1HACCP-1246137	

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	席军总经理、黄文利（品控部经理）	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（**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：

H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 ☒ 单体系审核 ☐ 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：_

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《计量法》、《特种设备安全法》、畜禽屠宰加工卫生规范（GB12694-2016）、GB2707-2016鲜（冻）畜、禽产品、GB/T17238鲜冻分割牛肉、生活饮用水卫生标准GB 5749-2022、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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：鲜（冻）畜、禽产品GB2707-2016、GB/T17238《鲜冻分割牛肉》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食



品中污染物限量》、GB31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、中华人民共和国农业农村部公告第250号、GB31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》、GB18394-2020《畜禽肉水分限量》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： 2023年11月03日下午至2023年11月04日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年07月01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）：——现场审核变更范围

H: 位于锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司屠宰车间的速冻生制品（牛羊肉）加工

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：内蒙古自治区锡林郭勒盟正镶白旗明安图镇朝格温都尔嘎查；

办公地址：锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区；

经营地址：锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区；

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）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：未正常开展监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： ☒未调整； ☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况： ☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：01) 品控部： H 4.5； 02) 品控



部 H3.6; 03) H 生产部 H3.3;

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: 2023 年 11 月 15 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 10 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据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 HACCP 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, 监管部门来公司进行监督抽查, 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。公司在速冻生制品 (牛羊肉) 加工资源方面配置基本充分合理, 如车间宰前检验、宰后检验、排酸过程管控等;

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

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, 公司结合速冻生制品 (牛羊肉) 加工过程, 包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 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, 能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 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。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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: 牛羊肉速冻过程风险相对较高, 建议持续关注

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：2019 年 09 月 14 日 体系实施时间：2023 年 07 月 01 日

2) 法律地位证明文件有：

现场检查《营业执照》正本原件，现场检查《营业执照》正本原件，编号：9115252MA0Q61822，有效期 2019 年 03 月 14 日至长期；经营范围的相关描述：牲畜屠宰、加工、销售；肉制品及副产品加工、销售；农副产品收购、销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动），营业场所地址：内蒙古自治区锡林郭勒盟正镶白旗明安图镇朝格温都尔嘎查。

食品生产许可证，证书编号：JY11525299001485，有效期至 2022 年 04 月 15 日至 2027 年 04 月 14 日；

动物防疫条件合格证：代码编号：TZ15252920220012；发证日期：2022 年 09 月 22 日；

畜禽定点屠宰证：屠宰代码：A150811005；发证日期：2022 年 10 月 13 日，有效日期：2027 年 10 月 12 日。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：25 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班次生产；上班时间为 8:00-18:00，共一班。

4) 范围内产品/服务及流程：

产品：速冻生制品（牛羊肉）加工工艺流程：

工艺流程：

畜检疫收→待宰→吊挂→宰杀（阿訇过刀）→割头沥血→血液间→血液出口→剥皮、宰后检验←环切肛门→开腔、取白脏→胴体检疫、胴体修整→检斤→排酸→分割（剔骨）→包装→产品速冻→冷冻储存→发货；

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 目标的实现情况

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司在《HACCP 管理手册》2.4.2 条款中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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《质量、食品安全目标分解及完成情况考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2023 年 7-9 月）
--------	------	------	------------------------



食品安全事故为 0	统计食品安全事故实际发生次数	每月	0
产品一次交验合格率 100%	合格次数/总次数×100%	每月	100%
顾客满意率≥90%	顾客满意度调查得分/调查表总分数×100%	每季度	96 分

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

3.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《前提方案(GMP)/卫生标准操作规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

公司坐落于锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区，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。组织所使用的原料来自合格供方，见生产部（采购）审核记录：

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

空气和水的管理：城市用水及净化水，净化水主要用于生产车间工具清洗、排酸间的雾化加湿、设备保养清洗需使用城市生活用水，水质应符合生活饮用水卫生标准水质检测报告已送送检，未取回，提供送检单记录。

对空气无特殊要求。

生产车间：常规车间更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手消毒液、75%酒精控制；车间配置有洗手设施（感应水龙头）、手消毒液、75%酒精、更衣室、紫外线消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是塑料周转筐或塑料材质的桶，容器清洁，放置整齐。

车间生产管理：一楼车间主要对一层（待宰圈、牛羊屠宰线、刀具存储消毒间、内脏处理间、内包材库、检疫室、骨头碎骨加工间、洗手消毒间、一更二更间）等进行分车间管控；

提供了《前提方案》、《设备控制程序》和《机械设备管理制度》，对屠宰涉及的基础设施管理进行了规定。座落于公司占地面积地约 58 亩，总建筑面积 13500 平方米，分一层及二层；其中生产车间在一层（待宰圈、牛羊屠宰线、刀具存储消毒间、内脏处理间、内包材库、检疫室、骨头碎骨加工间、洗手消毒间、一更衣及二更衣间）、速冻库房 6 个（成品库），检测室 1 个，基本满足牛羊肉加工产需要，已取得排污许可证（编号：91152529MA0Q61823001V, 发证日期 2022.10.13）。年牛羊设计的屠宰量可达 15600 头以上，设有生牛羊屠宰车间、待宰车间、化验室、急宰车间、无害化处理室等。生牛屠宰车间安装有机械化屠宰生产线各一条。

公司现有员工 25 人，管理人员 6 人，屠宰场工作人员 19 人，公司属民营企业，人员等稳定性较好。

屠宰间内脏整理区域内使用了不锈钢工器具。

公司根据《肉类加工厂卫生规范》、《屠宰操作规程》、《动物防疫法》等法律法规及生牛羊屠宰的食品安全和卫生要求，提供充足的基础设施，制定了《设备控制程序》。提供了设施设备清单，包括：建筑物和设施（包括场所、员工设施和配套设施）的布局、设计和建设；病死牛无害化处理设施；污水处理设施；水、电、汽、



运输及其他设施的提供在内的基础和条件。提供了基础设施一览表，目前生产车间现有设备有屠宰生产线 1 条包括有托胸活挂输送机、不锈钢沥血槽、牛体清洗机、液压扯皮机、双轨提升机、爬坡机、扣脚提升机、劈半电锯、双轨三项道岔、清洗机、排风扇以及晾肉架、刀具、扒皮机等；排酸间、分割生产线、速冻库 6 个、冷冻库 2 个、翻板箱（旋转式液压控制）1 台、开胸电锯 1 台、四分体锯等，配备了屠宰和肉类加工企业卫生管理规范要求的屠宰线的每道工序以及其它生产线的适当位置应配备带有热水的刀具、电锯等的消毒设施。

——现场观察操作人员穿工作服、带工作帽、口罩，上岗后各岗位人员，如放血岗、开膛、宰后检验岗等人员均在各自岗位，按照流水线进行，现场官方兽医：斯日格玛，检测淋巴等项目，合格放行，每头牛检验；

水质安全：生牛羊屠宰车间用水经现场核查，主要是使用了净化水，未能提供了水质检验报告，已开不符合项整改。询问水质管理情况，表示水质很好，牛肉清洗及排酸间雾化使用净化水，未能定期对水质进行微生物及 PH 值监测，已现场沟通整改，定期对提供了管网进行检查表，对水管是否分开、蒸汽、完好性、废水排放等情况进行了检查，但未有形成记录，已现场沟通整改。

设备、工器具清理：提供了《消毒记录表》，对食品接触面的结构、材料提出了要求，并提出了食品接触面清洁卫生要求，清洁方式是下班后用清水冲掉固形物，屠宰工具（刀、钩）使用前进行消毒，用次氯酸钠喷洒，浓度比例 1：300ppm，42℃温度清洗不少于 10 分钟，每天工作结束，应用水清洗地面：墙壁。每周清洗一次对所有地面墙壁进行一次清洗消毒。提供了 2023 年 7-09 月“屠宰厂消毒记录表”，针对屠宰车间、设备、屠宰工具（刀、钩）、放置胴体推车（架）、存放副产品框、工作台、饲养圈、待宰圈、隔离圈、急宰间、无害化处理间，未记录洗手台、卫生间、通道消毒记录，已现场沟通整改；记录了消毒原因（常规消毒）、消毒场所（厂内）、消毒方法（喷洒）、消毒药（名称：次氯酸钠、浓度车间、设备 300ppm；屠宰工具 100ppm，浸泡 90min；胴体推车架、存放副产品框、工作台等 300ppm），抽查 2023. 7. 24、2022. 11. 15 等 15 批记录，消毒人员为优凤。2022 年 1 月-11 月实际消毒方式为每周进行一次全场消毒，每天分割岗后消杀，7-9 月采用次氯酸钠消毒 11 月份采用 84 消毒。另提供有“进厂车辆消毒记录表”，已现场沟通整改；另外提供了《紫外线使用时间及处理记录》，对更衣室紫外线、使用情况进行了记录，车间未配备紫外线灭菌灯，已现场沟通整改，车间管理较为规范。

车间结构：工厂在车间各加工区域的设计，更衣室的设计、人员、物流的设计等综合考虑了“不交叉”原则。现场看到生牛羊屠宰车间卫生状况基本符合要求。

公司制定了《化学药品管理制度》文件，询问丁经理，表示除车间场地消毒及外围用次氯酸钠、84 消毒剂之外不存在其他危险化学品，危险化学品存放于化验室内，由化验员上锁保管。提供有《消毒液使用记录》、《消毒药领用及使用记录》，抽查 2023. 07. 07、2023. 08. 29 记录，符合要求；

操作性前提方案的执行与监督有专门的卫生管理员，提供了“操作员个人卫生检查记录”，对工作服着装、个人卫生等实施监督。

提供了良好卫生规范《交叉污染的控制》、《洗手、手的消毒和卫生间设施的维护》《员工的健康及个人卫生控制》。

虫鼠害防治要求参见《预防并控制害虫的危害》，提供了《虫鼠害防治检查记录表》，对捕鼠设施、诱饵情况、垃圾杂物、虫鼠活动迹象、灭蝇灯等情况进行检查，检查地点：更衣室、屠宰车间、成品库、副品更衣



室、分割更衣室、速冻库，检测项目挡鼠板。虫害防治主要是内部管控，抽查 2023. 08. 30、2023. 09. 01、2023. 09. 16 防控记录，主要对鼠类滋生场所配置防鼠板，未设粘鼠板防鼠措施，车间虫鼠害防治较为简单，已开不符合项整改。

内包装材料主要为 PE 食品级塑料袋等，提供内包材间及内包材消毒记录，基本符合要求；每次使用前进行消毒、生产过程进行目视检查，包装后进行喷码、检测；

员工分开洗手更衣室；未见有毛发检查记录，已现场沟通整改，食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开，不交叉；

提供有《紫外线消毒记录》、《食品加工服务单位食品安全自查表》，包括人员、场所、专间或专用操作场所管理、加工制作、保洁消毒等卫生状况、抽查日期：2023. 11. 02，检查项目：车间日常卫生检测等项目，检查人：丁凤志；无异常；另提供《生产人员日常卫生健康情况监控记录》人员健康卫生无异常；

提供刀具消毒记录，记录有消毒药品、配比浓度、消毒方式，抽查 2023. 09. 02、2023. 09. 12、2023. 09. 27 消毒记录，符合可求；提供有分割车间《更衣间、消毒池消毒》2023. 07. 7-2023. 08. 16 月，检查记录包括有：手消毒池、脚消毒池、上午及下午，消毒药品、配比浓度比例：100ppm，配制人：黄文利；另提供有《洗衣房、工作服消毒记录》，记录有日期、消毒药品、浓度比例、消毒方式等，抽查 2023. 07. 06、2023. 07. 20、2023. 8. 11，控制方式，符合要求；

运输和储存、库存管理：

提供有速冻库、冷冻库的温度监控记录。抽查《库房温度控制巡查记录表》，2023-08-10，速冻库：8：10 温度为：-32.1℃ 11：10 32℃、15：00-32.2℃、17：00-32℃，。2023-08-14，速冻度：8：10 温度：-32℃、11：00 32.1℃、15：00-32.2℃；另抽查 2023-8-07/2023-08-03/2023-07-16 的温度，均满足-32℃的要求，现场观察速冻库温度：-32℃。符合速冻的 32℃要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；

抽查《库房温度控制巡查记录表》，2023-08-10，成品库 8.10 温度-18℃、12：00 -18.1℃、15：20 -18.2℃、17：20 -18℃，检查人：***，2023-07-16/2023-07-17/2023-08-12/2023-8-13 等 5 个批次的成品冷冻库温度监控，均在-18℃范围内，符合 CCP3-速冻后冷冻-18℃的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；

废弃物管理：
组织所涉及的废弃物较为简单，生活垃圾统计倾倒在园区制定位置，由工业园区统一管理；废包材、废纸箱卖给废品回收方；废水排入园区污水处理系统，由园区统一处理后排放；

工服统一清洗、统一次氯酸钠浸泡后清洗，内包区域人员与外包区域人员通过工服分颜色管控、人员分组进行管理；严格外包区域人员进入内包区；提供有《消毒记录》，未见异常。提供有记录表，检查时间：每天，记录人：代凤；

内包车间员工工服为白色，按人流物流通道管控，基本避免人员交叉流动，产生交叉污染风险；

返工品管理，现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程，对出现的废边角废弃料，直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格的情况，也没有发生不合格品返工的情况。

原辅料验收管控情况见品控部审核记录。

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入生产车间主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

食品添加剂管理：认证范围产品未涉及使用添加剂成份。

每天日常检查项目包括玻璃窗户、照明灯、灭蝇灯、安全指示灯等，未形成记录，现场沟通整改记录，作业环境等微生物监控证据见——品控部审核记录

生产现场管理基本符合要求。

2) 设计和开发管理情况：



本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，组织所提供的速冻生制品（牛羊肉）加工工艺较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对生产加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

03) 采购管理情况：

公司在《HACCP 管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《卫生操作规范》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及采购员负责，在确定的合格供方后，采购员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。

提供《合格供方名录》6 家，包括活牛羊、内包材（塑料膜袋、保鲜膜）、热塑膜、纸箱等

活牛供方：内蒙古博赫牛业科技有限公司 《营业执照》编号：91152531MA0NQY096Q

抽查 肉牛（27 头） 动物检疫合格证明编号：1506956203 检测时间：2023.8.14；

肉牛（26 头） 动物检疫合格证明编号：1506956213 检测时间：2023.9.18；

肉牛（23 头） 动物检疫合格证明编号：1506956330 检测时间：2023.10.22；均符合要求。

活羊供方：以收购周边个人养殖户绵羊为主，抽查与乌云达来签订了《活羊采购合同》，采购数量：80 只绵羊，签署日期：2023 年 7 月 29 日。

抽查 绵羊（80 只） 动物检疫合格证明编号：1508081512 检测时间：2023.7.29；

绵羊（80 只） 动物检疫合格证明编号：1508081569 检测时间：2023.9.24；均符合要求。

塑料膜袋 供方：锡林浩特市百和工贸有限公司 《营业执照》编号：91152502585192123E 《全国工业产品生产许可证》编号：蒙 XK16-204-00060

抽查 塑料膜 检测报告：TXZJ/QJ20230519001 生产商：锡林浩特市百和工贸有限公司 检测机构：山东腾翔产品质量检测有限公司 检测时间：2023.05.29 检测指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属铅等，检测结果：符合。

塑料袋 检测报告：TXZJ/QJ20230519002 生产商：锡林浩特市百和工贸有限公司 检测机构：山东腾翔产品质量检测有限公司 检测时间：2023.05.29 检测指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属铅等，检测结果：符合。

保鲜膜 供方：东莞市巨友纸塑有限公司 《营业执照》编号：91441900303936914Q 《全国工业产品生产许可证》编号：粤 XK-16-204-02522；

保鲜膜 检测报告：轻委 2022-12-0639 生产商：东莞市巨友纸塑有限公司 检测机构：广州质量监督检测研究院 检测时间：2023.01.09 检测指标：浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属铅等，检测结果：符合。

另抽查纸箱的供方赤峰市瑞航印刷有限公司、热塑膜的供方苏州天加包装技术有限公司，控制方式与上述结论一致。

物流合作方的资质材料见 H3.3（运输管理）条款审核记录；

酒精、消毒液、洗手液均在正规药店采买，偶尔由总部提供。

供方评价每年进行一次，提供有《供方评定记录表》，包括供方名称、地址、电话、联系人、供方简介及质量能力评价、首次供货样品检测结果及结论、小批量试用检测结果及结论、评定结论等，例如锡林浩特市百和工贸有限公司，赤峰市瑞航印刷有限公司意见均为推荐合格供方，评价日期：2023 年 07 月 05 日，有采购员白乌兰、质检员黄文利、总经理席军签字。

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，食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。公司未使用食品添加剂。



采购管理情况：采购员通过采购订单及合同、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查：2023-07-29 活羊采购合同，供应商：乌云达来，采购产品：绵羊，数量 80 只；2023-10-14 活畜采购合同，供应商：内蒙古博赫牛业科技有限公司，采购产品：活牛，数量 300 头；2023-07-21 采购合同，供应商：锡林浩特市百和工贸有限公司，采购产品：食品级聚乙烯，规格：700*800mm，厚度 3 丝，数量通过采购订单传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况：

监视和测量设备的控制：编制了程序文件进行了规定，现场观察有标准磅秤、电子秤、温度计、压力表、实验室以各类试剂检测为主。

抽查：

电子案秤（型号 VALOR），校检时间 2023.11.02，已贴计量检定标识，检测机构：正镶白旗检验检测中心；

电子天平（型号 PR223ZH/E），校准时间 2023.11.02 已贴计量检定标识，检测机构：正镶白旗检验检测中心；

压力表（鲁制 06000410 号），检定时间 2023.05.06 检测机构：正镶白旗检验检测中心；

地磅 检定有效至 2024.06.07；已贴计量检定标识，检测机构：正镶白旗检验检测中心；

现场查看：生产车间排酸间的中心温度计（MITIR）和检测室的不锈钢立式灭菌器（上海申安 LDZX-75KBS）、红外线快速水份测定仪（奥豪斯 MB23）未能提供的校验或检定证书，据组织部门负责人反馈，计量器具在本次审核前已安排送到当地计量检测机构检定或校准，但一直未有得到受理并取得送检受理回执，已开不符合项整改；

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 3.7 条款对可追溯性进行了规定，3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《产品召回控制程序》。在《标识和可追溯性控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、生产过程的产品标识、包装标识、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

查见提供有《产品模拟召回演练报告》，召回模拟日期：2023 年 9 月 21 日，召回产品名称：2023 年 9 月 21 日日上午 10:18，随着品控部主管的一声令下，演练正式开始。品控部主管模拟羊肉卷涨袋出现问题，要求暂停使用，召回情况：羊肉卷领用数量 2.5 公斤、投产数量 150 公斤、未使用数量 15 公斤。召回产品确认与危害产生原因分析：1、2023 年 9 月 21 日，产品召回入库，仓库实施了隔离并标识。2、针对此次召回，我们组织了生产、品管、仓库进行了紧急评审和记录查询，经过确认产品不良检出是因为良品与不良品混放情况造成的。情况总结：演练结束，总经理召开了演练总结会，听取了各部门的演练情况汇报及营运部员工在各部门的计时和观察情况报告，对各部门的应急处理方法进行了分析和点评。他肯定了大家对演练的重视和演练取得的成效，并指出了个别部门提前做准备减弱了真实性的不足。他表示，演练取得了很大的成功，集团将根据本次演练活动中发现的不足进行改进和调整，及时修订集团的食品撤回、召回应急预案。

现场查见：

——生产各区域有简单标识、区域划分明显：如生产车间在一层（待宰圈、牛羊屠宰线、刀具存储消毒间、内脏处理间、内包材库、检疫室、骨头碎骨加工间、洗手消毒间、一更衣及二更衣间），速冻库房 6 个（成品库）



等管理，有配置温湿度计，包材料标识明显；

——辅助原料库主要是 PE 塑料袋、纸箱等，有离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存放有少量外包装箱和包装袋，有包材暂存标识及包装间标签等信息标示；

——常规成品存放有待发货的带肉牛脊骨，生产日期：2023-08-16、后腱，生产日期 2023 年 10 月 20 日等，配备有温湿度计，抽查《分割车间质量检查记录》 2023.07.07，胴体编号：106 中心温度 4.5℃，PH 值 5.9 排酸时长 24h 胴体号 020：中心温度：4.5℃，PH 6，排酸时长：24h 速冻成品仓：-32℃、-32.5℃、-32℃，符合要求。

——现场有留样产品：留样品名：精选肠肉 规格 1kg 生产日期：2023.09.08 留样时间：2023.09.12；精选牛肉块 规格 1kg 生产日期：2023.09.08，留样日期：2023.09.13；留样品名：精选背切肉 生产日期 2023.10.25 留样日期：2023.10.27，留样：24 个月，留样人：黄文利。

6) 产品放行管理 (含原料验收控制情况) 情况:

公司策划了《原辅料检验计划》、《过程检验计划》、《成品检验计划》、《前提方案》、《产品留样制度》、《产品放行（拒用）控制程序》等要求。

该组织主要提供的是屠宰分割速冻牛羊肉加工服务，生牛羊等由客户提供，组织主要执行和 GB/T17238 鲜冻分割牛肉屠宰操作规程等规定进行屠宰，屠宰完成后速冻再发货交付给客户即完成任务。

针对危害风险分析，识别了 5 个 CCP，牛羊接收 CCP1，CCP2 宰后检疫、CCP3 金属带入(暂不适用)；CCP4 排酸、CCP5 排酸；

CCP 点监控：

CCP1 牛羊接收 CCP1：

生牛间来源管理。抽查生牛羊来源验收记录，根据内蒙古相关要求和程序文件的相关规定，抽查《进厂（场）动物验收记录表》，按《屠宰管理条例》的规定，做到每头生牛羊来源和生牛羊产品流向清楚，有据可查。

抽查 2023 年 09 月 18 日进厂（场）动物验收记录表，以货主（郭智）追溯，肉牛 26 头（记录了货主名称/编号，明确了生牛产地），分别记录了货主、屠宰头数、动物合格证编号：1506956218，进场（场）动物耳标号：23092191068、200814200465、待宰检疫情况（均合格）、检疫人员黄文利。

提供了 2023.09.20 《屠宰和检疫检验记录表》 货主：郭智 动物检疫证：150906218，检疫检验：宰前宰后：无不合格，“瘦肉精”抽样检测情况登记表，针对上述进场的 26 头，共抽检 26 头，瘦肉精检测（包括盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇），抽检结果均为阴性，其他：尿检 100%，检疫人员：黄文利等。

提供了 2023 年 09 月 18 日动物卫生监督机构的动物检疫合格证 N01506856213，签发日期：2023 年 09 月 18 日，肉牛：26 阔大，牌号：辽 PC7929，官方兽医赵福云；

提供《CCP1 宰前检疫记录》，2023.09.19 畜主郭智 畜名：肉牛，数量：26 体温：38.5℃，检疫证号：1506956218；

CCP2：宰后检疫

提供了《CCP2 宰后检疫记录》，抽查：2023 年 09 月 20 日，畜主：郭智 耳标号：230921、200814，生牛宰后检验登记表，检疫记录：头部检验、内脏检验、检验结果：合格，检验人：黄文利；

抽查 2023 年 09 月 24 日进厂（场）动物验收记录表，以货主（伊克淖木盐淖嘎查）追溯，绵羊 19 只（记录了货主名称/编号，明确了生间产地），分别记录了货主、屠宰头数、动物检疫合格证编号：1508081569，进场（场）动物耳标号：203661、203662、203663、203664、203665、待宰检疫情况（均合格）、检疫人员黄文利。



提供了 2023.09.25《屠宰和检疫检验记录表》：货主：货主（伊克淖木盐淖嘎查）动物检疫证：1508081569，检疫检验：宰前宰后：无不合格，“瘦肉精”抽样检测情况登记表，针对上述进场的 19 头，共抽检 19 头，瘦肉精检测（包括盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇），抽检结果均为阴性，其他：尿检 100%，检疫人员：黄文利等。

提供了 2023 年 09 月 24 日动物卫生监督机构的动物检疫合格证 N0150681569，签发日期：2023 年 09 月 24 日，绵羊：19 只，牌号：H98692(黄牌)，官方兽医：斯日格玛；

另提供《CCP1 宰前检疫记录》，2023.09.24 畜主 门建平 畜名：绵羊 19 只 体温：38.7℃，检疫证号：N0150681569；

提供了《CCP2 宰后检疫记录》，抽查：2023 年 09 月 24 日，畜主：门建平 耳标号：230921、200814，生牛宰后检验登记表，检疫记录：头部检验、内脏检验、检验结果：合格，检验人：黄文利；

CCP3 冷却排酸

现场 2023.11.04 月查看：

提供有《CCP3 冷却排酸监控记录》，抽查：入/出排酸间日期：入 2023.09.20 排酸间号：胴体（牛、羊）西门塔尔：23 只，分割 1 头，入排酸间：8：00，结束时刻：12：00、监控时间：16：00，排酸间温度：2℃、湿度 90%RH，胴体间隔符合标准，监控人员：代凤；

查：入/出排酸间日期：出 2023.09.21 排酸间号：胴体（牛、羊）西门塔尔：12 只，入排酸间：8：00，结束时刻：17：10、监控时间：上午 10：00 下午 16：00，排酸间温度：1℃、湿度 90%RH，胴体间隔符合标准，监控人员：代凤；

提供了 2023 年 9 月 28 日《动物产品出厂（场）记录》，记录了各货主（内蒙古锡林郭盟中小企业园区）、编号（105）、数量等信息。并附有动物检疫合格证明（750kg）（实际按照 250 头计算），肉品品质检验合格证编号为 095061431，基本符合），动物检疫合格证明 N01508436771，牌号：H5B855，官方兽医为马海龙，抽肉品品质检验合格证，合格证编号分别为 095061431、095061460；

抽查 2023 年 09 月 18 日进厂（场）动物验收记录表，以货主（郭智）追溯，肉牛 26 头（记录了货主名称/编号，明确了生牛产地），分别记录了货主、屠宰头数、动物合格证编号：1506956218，进场（场）动物耳标号：23092191068、200814200465、待宰检疫情况（均合格）、检疫人员黄文利。

另外抽查 2023.08.14、2023.07.29 等 12 批验收级屠宰检验检疫情况，基本符合要求。

提供《产品出厂检验报告单》产品名称：后腿包，生产日期：2023.0801，取样重量 2.5kg，产品规格：20kg/箱；检测依据：GB/T2707-2016；检测指标：感官指标（色泽、组织状态、粘度、气味、煮沸后肉汤、肉眼可见物质）（符合）；净含量、水分≤78%、挥发性盐基氮≤15（mg/100g）、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇（未检出），结论：符合 GB/2707-2016 要求，判定合格，检验员：黄文利，审核日期：2023.09.15；

提供《产品出厂检验报告单》产品名称：精选牛前，报告日期：2023.08.20，取样重量 2.5kg，产品规格：1kg，产品批号：20230820；执行标准：GB/T17238；检测指标：感官指标（色泽、煮沸后肉汤、肉眼可见物质、粘度、弹性、气味）（符合）；净含量、贮存条件：-18℃，综合判定：符合；检验员：黄文利，审核：丁凤志，日期：2023.10.25；

未能提供牛肉及羊肉成品第三方检测报告及水质检测报告，已开不符合项整改，提供有牛肉及羊肉送检单，委托单号：RDJC-CX05-F01：03 委托时间：2023.10；提供有水质送检单，委托时间：2023.10.02，现场有留样产品：留样品名：精选肠肉 规格 1kg 生产日期：2023.09.08 留样时间：2023.09.12；精选牛肉块 规格 1kg 生产日期：2023.09.08，留样日期：2023.09.13；留样品名：精选背切肉 生产日期 2023.10.25 留样日期：2023.10.27，留样：24 个月，留样人：黄文利。



产品放行管控基本充分合理。

7) 致敏物质的管理情况:

公司在《管理手册》中 3.10 致敏物质的管理条款进行了规定,并策划了致敏原管理控制程序,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,公司暂无出口产品。

公司策划了编制了《致敏原管理控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》、《食品防护计划》,基本符合标准要求,识别致敏原物质:含麸质谷类及其制品的麦片、甲壳类及其制品、鱼类及其制品等 8 大类过敏原物质,组织目前没有涉及过原敏物质,识别基本充分,2023.08.21 进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证,体现在《过敏源识别控制验证记》中。

现场生产过程分按照批次进行混料加工的过程管控,分区域进行,生产完高压清洗,防止带入过敏原,已现场沟通。在生产结束后离开公司前,应实施洗手程序,防止交叉接触污染,刀具消毒主要采用 75% 酒精喷洒消毒及水冲洗,对生产公司环境、生产线所有设备、维修工器具、原辅料取用过程中使用的工器具和盛放废弃物的容器进行彻底清洗擦拭,基本可满足致敏物质交叉污染的风险,在销售过程中会通过告知方式进行管控,不直接面对消费者,基本满足控制要求。

8) 食品防护管理情况:

公司在管理手册的 3.11 食品安全防护进行了规定,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、生产加工人员的管控、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》,验证食品防护计划的符合性/适用性,验证结论:公司建立的食品防护计划适宜,无更改,验证时间:2023.08.09;查见开展了食品防护计划演练,日期:2023 年 08 月 14 日,演练结果:通过演练证明生产时,食品安全防护措施有效,人员掌握应急措施要求,文件制定具有可操作性。

现场查见:

- 进入厂区有《外来人员登记表》、进入生产车间在询问健康状况后由生产部负责人陪同带入车间;
- 仓库有专人进行管理,每批出入库有《出库单》、《出入库表》,记录有数量、库存等信息;
- 生产车间加工用水水质由品控部负责;现场观察基本符合。
- 现场化学品在指定位置存放,加贴有标识;

9) 食品欺诈预防管理情况:

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》,建立相应的控制程序,以最大限度地减少或掺假食品原材料的采购风险,而且确保所有的产品描述和承诺合法,准确并且属实。

公司提供了《活体牛羊薄弱性评估表》,覆盖了食品原料、覆盖到食品辅料及包装材料、生产线;对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行综合评估,评估综合风险等级为低,控制措施主要体现在《食品欺诈的控制措施确认、验证记录》中,较为薄弱,已现场沟通。

查见《食品欺诈预防控制程序验证记录》,确认日期:2023 年 08 月 11 日;确认人:丁凤志。结论:总结论:经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序卫生消毒检验证实,从牛羊、包装物对采购、生产、速冻过程和仓储过程识别出的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理,对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用,应长期坚持贯彻下去,以确保本公司产品的食品质量安全。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定,提供的原料基本符合要求,开展了供应商评价,具体见采购部审核记录。

**10) 应急准备和响应管理情况:**

公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《防火防爆预案演练》，演练时间 2023. 08. 15，查编制了《召回演练计划》，并进行了演练，演练时间 2023. 09. 21

应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

查编制了《产品召回控制程序》，并进行了演练，演练时间 2023 年 9 月 21 日应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况:**查食品安全小组/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：黄文利女士，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了品控部、生产部、企管部及生产部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，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，询问小组成员席军，基本了解，具体人员能力及培训见企管部审核记录。

公司提供了《HACCP 计划》；

查产品描述情况：

——食品安全小组/HACCP 小组针对鲜冻牛羊肉加工所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

HACCP 计划**抽查原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**

配料：活牛羊

食品添加剂：不涉及

辅助材料：生产用水

食品包装材料：PE 包装材料、纸箱

现场抽查：牛羊特性描述——感官指标：来自非疫区健康牛羊，无传染病；、生产方式（散养）、交付方式：活牛羊、过敏原（否）等，基本符合。另抽查塑料袋、纸箱的特性描述，控制方式基本相同。

——对终产品特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

现场抽查速冻牛羊肉制品 感官指标：肌肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或淡黄色。外表微湿润，不黏手。肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。具有速冻牛羊肉正常气味，无异味。煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于页面，无异味。不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。理化指标：水份 $\leq 77.0\%$ ，挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；农残、药残及瘦肉精：滴滴涕/ $(\text{mg}/\text{kg}) \leq 0.5 \text{ mg}/\text{kg}$ ，六六六/ $(\text{mg}/\text{kg}) \leq 0.5 \text{ mg}/\text{kg}$ ，金霉素/ $(\text{ug}/\text{kg}) \leq 100 \text{ ug}/\text{kg}$ ，土霉素/ $(\text{ug}/\text{kg}) \leq 100 \text{ ug}/\text{kg}$ ，四环素/ $(\text{ug}/\text{kg}) \leq 100$ ，磺胺类（以磺胺类总量计）/ $(\text{ug}/\text{kg}) \leq 100 \text{ ug}/\text{kg}$ ；诺氟沙星、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、洛美沙星、氧氟沙星、培氟沙星、司帕沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物均不得检出。成分：脂肪、蛋白质等；加工方式（屠宰分割）、包装方式（内用聚乙烯塑料袋，外用纸箱）等，基本充分。

预期用途主要为总公司餐饮内部销售、公司专卖店及全国市场。

主要的食用方式为一般消费者烹饪食用；再加工原料。产品的保质期，冻品： -18°C 冷冻条件下保存 24 个月；保存期为 24 个月产品标准执行代码 GB/T17238-2022》，不涉及易受伤害群体等，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品生产工艺流程主要如下：

附件：生产工艺流程图



——工艺流程图如下：屠宰生产线、排酸间、分割生产线、速冻库（6个，4个未启用）、冷冻库、翻板箱、开胸电锯、液压扯皮机、劈半电锯等；

结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供了提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，见收集材料。

现场观察：现场观察流程图与生产过程基本相符，食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行验证，验证时间：2023年09月10日，基本符合要求

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《HACCP计划》，查《危害分析工作单》，现场观察流程图与生产过程基本相符，食品安全小组成员对此流程图到现场根实际加工步骤进行验证，验证时间：2023年09月10日，基本符合要求具体包括了活牛羊收购宰前检疫、宰杀、开腔/开肛/、胴体检疫、胴体冲洗、去头、排酸、体去骨检斤分切、剔骨分割、剔骨分割、剔骨分割、金属探测、冷藏，危害分析的步骤与流程图基本一致。

HACCP 计划

见《原辅材料危害分析》：

主要原料名称	潜在危害	控制措施
牛、羊	☐ 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（检疫合格证明） ☐ 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

见《最终产品危害分析》

产品名称	潜在危害	控制措施
速冻生制品（牛羊肉）	☒ 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 ☒ OPRP &CCPs

抽：原料验收活牛羊验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（生物危害：疫病等等——是显著）、物理危害（无——非显著危害），化学危害（药物残留、瘦肉精等残留等——是显著危害），确定的控制措施为01 畜牧局驻场验收员检验合格证明，畜牧局驻厂检疫员检验，到厂牛羊进行瘦肉精抽检，至少5%”，并确定采用CCP进行控制，基本合理。

另抽排酸、剔骨分割、包装计量、速冻的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对良好卫生规范\前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP计划确认记录表》，

确认人员：HACCP小组，确认日期：2023年09月10日，结论为：上述评估证实公司所选择的控制措施有效，能够对鲜冻牛羊肉加工食品安全危害进行预期控制，并可确保获得规定的可接受水平的最终产品。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见生产部（采购）审核记录。

牛肉及羊肉的安全性确认主要通过委托第三方进行，提供有有效期的检测报告，见收集材料清单基本满足标



准要求的可接受水平。

经过对生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》

HACCP 计划：

关键控制点	显著危害	关键限值	监 控				纠 偏 措 施	验证	记录
			对象	方法	频率	人员			
牛羊接收 CCP1	疫病、瘦肉精	1、公司牛羊收购标准 2、《内蒙古自治区牛羊屠宰管理办法》按5%的量进行抽检符合要求数据。	动物检疫合格证明	查验	每批	检疫员	拒绝屠宰没有检验的活牛羊	质检员将检疫证明上传后，申请准宰，获准后进行	1、宰前检疫记录（动物检疫合格证明） 2、瘦肉精检测记录
CCP2 宰后检疫	寄生虫、疫病	心肝肺颜色正常有弹性淋巴结肿大，脾脏无肿大胃肠浆膜、粘膜正常	胴体	目测或用刀进行检验	每只	驻厂兽医	对检验不合格的内脏、胴体不准进入下工序，一旦发现不合格及时通知检验员进行无害化处理	畜牧局信息系统获准通过后进行分割、精装、包装、入库	1. 宰 后 检 验 报 告 单 2. 无害化处理记录单。
CCP 金属带入 （暂不适用）	金属带入危害	产品中不含有等效于金属球直径大于 Fe:1.5mm N-FeΦ:2.0mm SUSΦ:2.5mm 的金属异物	探测各类产品中混入的金属	产品从金属探测仪仪器中通过	所有产品	质检人员、车间管理人员	发现有金属异物混入立即通知质量部门、生产车间负责人，查明原因、及时整改	调整正常后进行验证，验证无异常正常使用	《金属探测仪测定记录》
CCP4 排酸	微生物	在 0-4℃温度下，中心温度 7℃以下，羊 12-24 小时，湿度 85—95%	排酸库温度	制冷机组使用温控探头监控	每间隔 4 小时监测库温	制冷机组操作人、排酸工作人员	如果排酸间内胴体过多，将多余的胴体移入另外一个冷却器内；缩短排酸时间	每间隔 4 小时监测排酸间的温度，按批次统计排酸时间	排酸库运行记录，质检排酸库羊胴体抽查记录
CCP5 速冻	微生物	速冻温度：-30℃至-40℃之间	温度监控记录	温控探头监控	每天四次	仓储	产品分散摆放，温度均匀	每间隔 4 小时进行温度监控	温度监控记录

基本满足标准要求。



12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，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。

——查《HACCP 计划验证》，验证时间：2023 年 09 月 23 日，验证人员：黄文利，结论：危害控制计划已于 2023 年 7 月 1 日开始发布和实施，通过检验等相关记录的检查 and 现场核实，实施能够达到已确定食品安全危害控制所要求的预期水平，实施有效；

——提供有生产涉及加工用水主要是清洗用水，部分工器具及设备清洗为水及擦拭用水，生产用水检测报告已送检未取回，见品控部审核记录。

产品执行标准：GB2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》，GB 31650—2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》等。

未有提供有牛肉及羊肉检测报告（提供有送检单，委托单号：RDJC-CX05-F01：03 委托时间：2023.10；），已开不符合项整改）

未有提供水质检验报告中，提供有水质送检单，委托时间：2023.10.02；已开不符合项整改；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

提供了2023年09月23日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的，审核人员：黄文利，日期：2023.09.23。

13) 文件管理情况

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：HACCP 管理手册（EED/HACCP-01）。

二级文件：公司编制了 30 份程序文件，1 份良好卫生规范，1 份 HACCP 计划，基本包括了 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理席军批准。2023-07-01 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括 HACCP 管理手册、程序文件、HACCP 计划、管理制度清单等，清单内写明了文件名称、文件编号、分发号、实施日期、登记日期等。基本符合要求。

查《文件发放回收记录》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放签收部门、回收记录、日期等。抽签收部门：企管部，接收人：王明照，日期：2023-07-01，文件名称：HACCP 管理手册、程序文件（30 份）、HACCP 计划、良好卫生规范等，受控。基本符合。

查外来文件管理情况：提供了《食品企业相关法律法规清单》，记录了文件名称、标准号等信息。识别适用的法律法规包括：食品召回管理办法、食品安全法、食品生产许可管理办法、鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016、GB/T17238《鲜冻分割牛肉》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、中华人民共和国农业农村部公告第 250 号、GB31650.1-2022《食品



安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》、GB18394-2020《畜禽肉水分限量》等，均在有效期内，未列入新版 HACCP 体系标准，已沟通。

管理情况：公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的编制、发放、使用、归档、保存、控制和管理等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《各部门、岗位记录清单》，共 95 份记录，清单内写明了各部门及记录名称等。抽《合格供方名录》、《培训记录》、《内审检查表》、《应急演练记录》4 份记录，记录均有编写。记录由分别由生产部、企管部保存。查《屠宰和检疫检验表》、《热浸控制记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

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

公司在《HACCP 管理手册》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。查见编制了《年度审核计划》、《内审实施计划》，公司按照内审计划的要求，于 2023 年 10 月 13 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、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，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

管理评审会议于 2023 年 10 月 19 日在公司召开，会议由席军（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查《管理评审的输入》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括内审结果、外部沟通情况、PRP、HACCP 计划的验证活动的结果分析、食品安全管理方针、目标的实现状况、HACCP 管理体系与改进机会、HACCP 管理体系所需的变更、资源的需求、对食品安全方针、目标的评价等。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审依据、评审范围、评审内容摘要及评审结果，日期：2023 年 10 月 19 日。管评结论：公司的 HACCP 管理体系自运行以来，基本能够按照标准的要求进行控制，对广大员工的食品安全意识的培养，控制和改善自身的综合绩效方面取得了一定的效果，HACCP 管理体系是充分的、适宜的和有效的。管理评审的管理基本符合标准要求。

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：

《不合格品和产品撤回控制程序》中对采购产品、最终产品、生产和服务提供过程中发现的不合格品和潜在不安全产品进行识别和控制，防止不合格品产品和潜在不安全产品的非预期使用和交付。品控部负责组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审，最终结论依食品安全危害轻重程度采取以下方法：急宰与销毁，查看无害化间，据品控部黄经理介绍，无害化处理严格按照要求处理，宰前由驻厂兽医进行检验，审核周期内未发生有死病类牛羊，但生产加工过程没有目前没有无害化记录。

未发生不合格品召回情况，查见提供有《产品模拟召回演练报告》，召回模拟日期：2023 年 9 月 21 日，召回产品名称：2023 年 9 月 21 日日上午 10:18，随着品控部主管的一声令下，演练正式开始。品控部主管模拟羊肉卷涨袋出现问题，要求暂停使用，召回情况：羊肉卷领用数量 2.5 公斤、投产数量 150 公斤、未使用数量 15 公斤。召回产品确认与危害产生原因分析：1、2023 年 9 月 21 日，产品召回入库，仓库实施了隔离并标识。2、针对此次召回，我们组织了生产、品管、仓库进行了紧急评审和记录查询，经过确认产品不良检出是因为良品与不良品混放情况造成的。情况总结：演练结束，总经理召开了演练总结会，听取了各部门的演练情况汇报及营运部员工在各部门的计时和观察情况报告，对各部门的应急处理方法进行了分析和点评。他肯定了大家对演练的重视和演练取得的成效，并指出了个别部门提前做准备减弱了真实性的不足。他表示，演练取得了很大的成功，集团将根据本次演练活动中发现的不足进行改进和调整，及时修订集团的食物撤回、



召回应急预案。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《HACCP 手册》5.1.2 条款进行了规定，同时策划了《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；通过质量和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、确认和验证等不断提供公司的质量和 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——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，进行验证合格。

日常运行过程中未发生不合格情况，暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

组织在《HACCP 管理手册》5.2 条款对投诉处理控制要求进行了规定，并策划了《投诉处理控制程序》，规定了投诉处理的职责权限，主要由生产部负责。

查投诉处理管理情况：

与席军总经理沟通表示，客户主要是总公司，下单方式主要通过微信、电话、供货单等方式下达；审核周期内，公司按照客户订单等进行发货销售，暂未发生顾客投诉情况；

生产部负责人表示，审核周期内，暂未发生顾客投诉情况，若发生投诉，按规定的程序处理，填写《客户投诉处理表》，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练，具体见生产部（仓库及车间）审核记录。

查看《动物产品出厂记录表》，项目包括出厂时间、销售品种、数量、出厂动物产品检疫合格证明编号、肉品品质检验合格证编号、购货业主名称及联系方式等，能确保收到的投诉能得到有效追溯。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

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）：

公司在管理手册的 3.3 条款进行了规定，并策划了《设备控制程序》、《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：

公司占地面积约 58 亩，总建筑面积 13500 平方米，分一层及二层；其中屠宰分割车间在一层（待宰圈、牛羊屠宰线、刀具存储消毒间、内脏处理间、内包材库、检疫室、骨头碎骨加工间、洗手消毒间、一更二更间、），速冻库房 6 个（成品库），检测室 1 个，基本满足牛羊肉加工生产需要。主要生产/服务设备有：屠宰生产线、排酸间、分割生产线、速冻库（6 个，4 个未启用）、冷藏库、翻板箱、开胸电锯、液压扯皮机、劈半电锯等等；

提供了设备台帐，涉及生产部的主要有：屠宰生产线、排酸间、分割生产线、速冻库（6 个，4 个未启用）、冷冻库、翻板箱、开胸电锯、液压扯皮机、劈半电锯等若干，基本满足认证范围所涉及产品鲜冻牛羊肉加工。

提供了于 2023 年 07-09 月的设备保养计划，包括了清洗机、刮毛机、桥式劈半锯、提升机等



设施设备，实施了相关检修保养操作，日常生产过程的维护保养主要是检查线路、设备清洁和轴承加油，查 2023.7.02 实际保养时间为 2023.07.02，氨机 内容：油滤清洗，保养人为刘琦，验收人为马驰。抽查 07 月 10 日，屠宰车间设备，保养，检查是否有正常，维修人：刘玉兵，验收人：马驰；2023 年 07 月 20 日对扒皮机，检查加油保养等，记录人为刘玉兵；另外提供了设备工装故障检修单，对设备运行过程存在故障进行维修的情况进行了记录，2023 年 08 月 10 日屠宰车间电动卷扬机机，修理：更换按钮，维修人：刘玉兵；2023 年 08 月 25 日分割车间热缩炉，修理：更换加热管，维修人：刘玉兵，验收人：马驰，已基本做描述。

现场查看特种设备：有压力容器 1 台，设备代码：217010P12202005095, 检验报告编号：YT-RCJ-Gn20-2437；

下次检验日期：2023 年 05 月；

压力容器 1 台，设备代码：217010P12202005097, 检验报告编号：YT-RCJ-Gn20-2437；下次检验日期：2023 年 05 月；

压力容器 1 台，设备代码：215037R61202300981, 检验报告编号：YT-RCJ-GA23-1177；下次检验日期：2023 年 05 月；

安全阀（2 只）：型号：CSA-22300T 校验报告编号：XLFL-2023-02376，校验时间：2023 年 05 月 18 日，下次校验日期：2024 年 05 月 17 日；

安全阀（11 只）：型号：A22F-25C 校验报告编号：XLFL-2023-02331, 校验时间：2023 年 05 月 16 日，下次校验日期：2024 年 05 月 15 日。

2) 人员及能力、意识：

组织在《HACCP 管理手册》3.2 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《各部门岗位职责》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——抽品控部质检员（HACCP 小组组长）黄文利：学历：大专（要求：高中以上学历水平）、工作经验：18 年（要求：管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查企管部部长王明照：学历：本科（高中以上学历水平）、工作经验：10 年（管理类相关能力等），控制方式基本相同。

部门负责人王明照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 HACCP 小组组成情况，包含了生产部、品控部、企管部等岗位人员，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。HACCP 小组长经总经理任命，同时对 HACCP 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《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、体系文件、法律法规、内审员培训等方面，策划基本符合标准要求；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。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2023-07-21	体系标准、管理手册、程序文件培训	各部门及相关人员/11 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-08-22	法律法规培训	各部门及相关人员/16	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足



2023-09-19	内审知识培训	人	各部门及相关人员/17	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 基本有效 ☒ 有效 ☐ 不足
2023-10-11	应急预案培训	人	各部门及相关人员/16	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 基本有效 ☒ 有效 ☐ 不足
		人			☐ 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况:

该组织涉及内审员、检验员、安全管理员等岗位,涉及电工。

其中内审员经培训合格后上岗,基本符合;抽查检验员、安全管理员、电工证书如下:

证书名称	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
内蒙古自治区畜禽屠宰技术—培训证书	白乌兰	XM-XQTZ2023ZXBQ03	——	☐ 有效 ☐ 过期
内蒙古自治区畜禽屠宰技术—培训证书	王明照	XM-XQTZ2023ZXBQ01	——	☐ 有效 ☐ 过期
生产经营单位安全管理人员—安全培训合格证书	呼和树贵	MCA20230452	2026 年 07 月 09 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产经营单位安全管理人员—安全培训合格证书	郑通	MCA20230451	2026 年 07 月 09 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产经营单位安全管理人员—安全培训合格证书	王明照	MCA20230450	2026 年 07 月 09 日	☒ 有效 ☐ 过期
职业资格证书—电工	刘玉兵	2006080000501200	——	☒ 有效 ☐ 过期

查健康证管理情况:

公司在《卫生操作规范》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查,取得健康合格证明及培训合格后方可上岗工作,基本符合标准要求。

提供了健康证,随机抽取:

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
仓管员	额尔敦达来	1525292224956	2024 年 8 月 23 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部-修肉工	宣林林	1525292224422	2024 年 6 月 9 日	☒ 有效 ☐ 过期
品控部部长	黄文利	1525292224964	2024 年 8 月 23 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部-屠宰工	王金龙	1525292224965	2024 年 8 月 23 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部-采购	白乌兰	1525292224395	2024 年 6 月 7 日	☒ 有效 ☐ 过期
企管部部长	王明照	1525292224394	2024 年 6 月 7 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部部长	郑通	1525292224373	2024 年 6 月 6 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部-厂长	丁凤志	10911	2024 年 3 月 30 日	☒ 有效 ☐ 过期

基本符合标准要求。

3) 信息沟通:

公司在《HACCP 管理手册》2.5.2 条款进行了规定;

查内部沟通管理情况:

与员工的沟通;沟通方式:会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话(内外线)、网络、信箱等。内容包含:食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息,以及外部法律法规、食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策



划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

如：2023-11-02 沟通内容：生产计划的安排，沟通对象：生产部人员，沟通方式：口头，责任部门：生产部，回应情况：按照沟通内容开展

查内部报告管理情况：

相关负责人表示公司员工对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认同企业文化，能够感受到公司的文化情怀，扁平化的管理形式利于员工直接向总经理报告。

公司建立了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，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

2023-11-01 沟通内容：计量器具检查，沟通对象：正镶白旗市场监督管理局，沟通方法：现场检查，责任部门：生产部，回应情况：无异常。

2023-10-30 沟通内容：审核日程预安排，沟通对象：北京国标联合认证有限公司，沟通方法：电话，责任部门：企管部，回应情况：无异议。

2023-05-24 沟通内容：销售合同签订，沟通对象：内蒙古额尔敦智慧科技有限公司，沟通方法：表单传递，责任部门：生产部，回应情况：无异议。

2023-10-14 沟通内容：活畜采购合同签订，沟通对象：内蒙古博赫牛业科技有限公司，沟通方法：表单传递，责任部门：生产部，回应情况：无异议。

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：

查外来文件管理情况：

提供了《食品企业相关法律法规清单》，记录了文件名称、标准号等信息。识别适用的法律法规包括：食品召回管理办法、食品安全法、食品生产许可管理办法、鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016、GB/T17238《鲜冻分割牛肉》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、中华人民共和国农业农村部公告第 250 号、GB31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》、GB18394-2020《畜禽肉水分限量》等，均在有效期内。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H：位于锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司屠宰车间的速冻生制品（牛羊肉）加工；

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，（正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司）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	☒ 符合	☐ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足



内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 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:邝柏臣 陈丽丹



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。