

项目编号：10790-2023-QH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河北金宏清真肉类有限公司

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（FSMS/HACCP）

其他_____

审核组长（签字）： 张丽

审核组员（签字）： 黄刚

报告日期： 2023年12月27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
 - 文件审核报告
 - 第一阶段审核报告
 - 不符合项报告
 - 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：张丽

组 员：黄刚



受审核方名称：河北金宏清真肉类有限公司

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	张丽	组长	H:审核员 Q:审核员	2023-NIHACCP-3216621 2023-NIQMS-3216621	H:CI-1 Q:03.01.01
B	黄刚	组员	H:审核员 Q:审核员	2021-NIHACCP-1012239 2022-NIQMS-4012239	\

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	马东、张梦营	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,质量管理体系**）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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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 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：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国食品安全法、食品召回管理规定、食品标识管理规定、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国民法典、企业落实食品安全主体责任监督管理规定等。

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：畜禽屠宰操作规程 羊、食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、食品安全国家标准 食



品中农药最大残留限量、食品安全国家标准 食品中污染物限量、食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、生活饮用水卫生标准、食品接触用塑料材料及制品、食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、食品防护计划及其应用指南 食品生产企业等。

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12月25日 下午至2023年12月27日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年11月20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）：

Q：羊屠宰

H：位于定州市砖路镇台头村河北金宏清真肉类有限公司的羊屠宰

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：定州市砖路镇台头村

办公地址：定州市砖路镇台头村

经营地址：定州市砖路镇台头村

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于2023年12月24日中午-2023年12月24日下午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：对羊的屠宰过程的控制情况和 HACCP 计划、前提方案和操作性前提方案的监控情况；对主副食原材料的进货检验情况；计量设备的检定情况；应急准备和响应、产品撤回及人员管理等方面。

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（1）项，涉及部门/条款：Q9.2H5.3；

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：2024年1月26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12月25日前。



2) 下次审核时应重点关注:

本次审核不符合项整改的情况;可追溯系统的有效性;人员和环境卫生管理等方面。

3) 本次审核发现的正面信息:

企业建立的管理体系基本上符合标准的要求,按照策划的要求进行了关键控制点的监视和测量,分解到各部门的目标进行了考核,且均已完成,按照体系建立了较为完整的记录,涵盖全过程,做到了可追溯,建立了相应的卫生规范,能按照规定执行,现场观察,能较好的保持。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示:

1) 成熟度评价:

企业建立的管理体系基本符合标准要求,建立了科学的质量和食品安全方针、目标,目标分解到各部门,经考核2022年12月至2023年11月度统计结果显示目标已完成,明确了各部门及员工的职责并对工作岗位的人员能力和要求开展了一系列的培训,达到了所需的能力要求,识别了关键控制点,制定了相应的监控计划、纠正措施及记录,对生产过程建立了监控体系,并对关键控制点进行验证和确认,出现不符合时采取相应的纠正措施和纠正措施记录,并对结果进行了验证,通过方针、目标、纠正措施、预防措施、管理评审及统计数据进行分析,对管理体系进行了更新。组织的管理体系具备适宜性、符合性,基本成熟。

2) 风险提示:

由于企业处于成长和发展期,人员培训和教育是关键,须逐步提高食品安全意识,企业的人员卫生、环境卫生、供应商提供活羊的品质是食品安全的基础,是关系到羊屠宰管理重要性。

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:2014年02月17日 体系实施时间:2022年11月20日

2) 法律地位证明文件有:

河北金宏清真肉类有限公司成立日期2014年02月17日,统一社会信用代码:911306820922808892,

企业提供了动物防疫条件合格证(冀定州)动防合字第2015002号,代码编号:130682403150020,发证日期2015年12月28日。

畜禽定点屠宰许可证定点屠宰代码:YA11020506发证日期2017年3月23日

3) 审核范围内覆盖员工总人数:23人。

倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息):常白班,无倒班。

4) 范围内产品/服务及流程:

公司策划了羊的屠宰流程图,经现场确认羊的屠宰流程图与实际加工过程相一致:

羊的屠宰流程:育肥羊进场检疫→静养圈→吊挂→刺杀→沥血→预剥皮(烫毛、脱毛)→去头、蹄→扯皮→开胸→取内脏 胴体检验→冲洗→复检→遇冷排酸→冷库。

经识别公司有1个关键控制点(1个CCP点),分别是:1个关键控制点:CCP1预冷排酸。制定了关键限值和行动准则。

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



组织于2022年11月20日依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和GB/T19001-2016标准要求建立管理体系并发布了体系文件；一阶段审核后该公司对文审和一阶段审核的问题等进行了整改，经现场验证基本符合要求。公司相关体系文件及记录的策划工作日趋完善，相关体系文件及记录比较充分和适宜，基本上满足标准和相关管理的要求。

1组织结构、职责分工和履行情况

按照标准要求和实际经营和管理情况设置了总经理、办公室、生产部、质检部、采购部、销售部、食品安全小组等部门；按照职能分工，明确了部门工作职责的职责；查验其职责规定相关文件，规定基本合理，充分；各部门职责规定基本满足管理体系运行的需要。经现场了解，各部门对质量职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

2方针的适宜性、有效性

总经理制定并颁布了质量方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

食品安全方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意

方针经批准和评审适宜本公司特点和发展的需求，并经过考核能实现。经评价方针的制定满足标准的要求，并符合组织特点和发展的需求；经现场了解，组织通过培训、会议等方式进行方针的沟通 and 实施，绝大部分与员工了解了企业方针的重要性和内涵，加强了企业文化和企业凝聚力。方针的贯彻基本有效。

3目标的实施和考核情况

组织建立了公司的质量和HACCP目标，并在各部门建立了分目标，规定了测量方法和考核频率。现场评审，目标和方法基本适宜。

质量目标：食品安全目标：食品安全事故发生率为 0；产品安全100%符合相关法规、标准的要求稳定提供满足顾客要求以及适用的法律法规要求的安全产品和服务，顾客满意率达到 95%以上；

对公司总目标实施了分解与考核，有办公室、生产部、质检部、采购部、销售部的分解目标。均规定了考核方法和频率，以上目标制定符合方针的要求，考核方法适宜可操作性强。组织建立了公司的质量和食品安全目标，并在各部门建立了分目标，规定了测量方法和考核频率。现场评审，目标和方法基本适宜。

公司提供了提供2022年12月至2023年11月《目标考核表》。总目标和各部门目标已完成。

质量和HACCP目标均已实现，控制措施有效。

4质量和HACCP体系应用（删减、外包过程、关键过程、特殊过程等）情况

根据企业产品实现特点，确定了应用范围。组织识别了影响产品实现的外包过程。经识污水处理、产品运输、劳务是外包过程。识别基本充分。

公司根据工艺特点（流程图见2.4）经识别公司有关键控制点（1个CCP点），分别是：CCP1预冷排酸。分别制定了关键限值和行动准则。组织编制了相关的作业指导书，控制方法和操作规程满足控制的需要，具备可操作性。符合要求。

该公司通过对标准的学习，依据标准进行了策划，识别了标准所要求控制的各过程，识别了产品执行适用的法律法规及顾客要求，对各过程建立了控制和监测要求，并得到了实施。

对体系策划管理手册（编号：JH-SC-Q-2022）；HACCP管理手册（编号：JH-SC-H-2022(第B/0版)）；程序文件（编号：JH/CX-01-2022）；企业良好卫生规范（编号：JH-WSGF-2022）；HACCP计划书（编号：



文件编号：JH-HACCP-2022）中对过程进行了描述与规定，在文件中规定了对过程的控制要求，对体系策划建立有系统性、协调性。

了解企业内、外部因素：最高管理层对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各相关的内外部因素，包括员工基本文化素质、员工岗位技能要求、组织价值观（目标、共识、成效）相关的法律法规、相关技术水平及同行竞争、市场变动、知识等内外部因素。

针对食品欺诈、食品防护等外部风险制定了食品欺诈和预防控制程序、食品防护控制程序等管理制度，严格进行原料的验收控制和食品防护监控体系；

组织在确定风险和机遇时，考虑了员工岗位技能、市场需求等内外部因素及合同方（顾客）的相关要求。

5变更的策划

组织确定当组织的产品、组织结构、资源配置发生较大变化时将管理体系进行变更，对变更实施策划并系统实施，要求策划考虑到变更目的及其潜在后果、确保管理体系的完整性、提供满足变更要求的资源配置，对责任和权限进行重新分配。目前组织尚未涉及管理体系变更的情况。

6了解相关方的需求期望

相关方的期望变化如员工：工作满意，收入合理；政府监管部门-安监局、公安局、消防大队、环保局、质监局、供电公司：对安全、环保、特种设备、特种岗位人员资格的合规性监管要求；消费者：安全优质的产品等。公司识别的相关方主要有员工、市政、外部检测单位、政府监管部门、客户/经销商、消费者、供应商、认证和咨询机构等等。

7应对的风险和机遇

最高管理者发挥其领导作用，确定并解决会影响产品和服务实现的风险和机遇。公司编制了《风险和机遇清单》。内容包括：风险和机遇来源（法律、法规内容的变化；行业标准的变化；监管部门的监管力度；供应商的要求；客户的需求；第三方的要求；新设备、新工艺；生产计划；同行业竞争）、风险/机遇描述、涉及过程/活动、（建议）应对措施的相关分析。目前内外部因素基本能得到满足。组织在确定这些风险和机遇时，考虑了员工岗位技能、市场需求等内外部因素及合同方（顾客）的相关要求。

8产品实现策划

通过制定管理制度和相关措施，对管理主要环节实施了控制。公司识别了《食品安全法》、《食品生产通用卫生规范》、GB5749-2006《生活饮用水卫生标准》等适用的法律法规，纳入外来文件进行管理，并将法规的相关要求融入体系文件中。公司获取适用法规渠道主要为电话、网络，由办公专员负责及时获取。内部沟通通过内部交流、会议、报告等方式进行。公司能有效进行内外部沟通，发现问题能够及时改正。公司提供了文件化信息。其中质量和食品安全方针、质量和食品安全目标形成了文件并发布。文件覆盖了公司的管理体系范围，体现了对管理体系主要过程及其相互作用的描述。经评审结果，该公司的体系文件基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和GB/T19001-2016/ISO9001:2015标准要求，体现了行业和企业的产品特点，有一定的可操作性和指导意义。

企业产品策划没有不适用的条款。

9企业体系变更的策划

公司为提升质量和HACCP的意识，公司根据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）



和GB/T19001-2016/ISO9001:2015标准要求，识别了QMS及HACCP体系过程及其运用，公司全体员工进行了危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和GB/T19001-2016/ISO9001:2015标准培训工作，组织确定当组织的产品、组织结构、资源配置发生较大变化时将质量和HACCP体系进行变更，对变更实施策划并系统实施，要求策划考虑到变更目的及其潜在后果、确保质量和食品安全体系的完整性、提供满足变更要求的资源配置，对责任和权限进行重新分配。

10组织知识的理解情况

组织的知识包括管理知识、产品过程知识、法规知识服务知识等。知识来源主要从知识、信息、生产实际、顾客、上级要求、网络等获取。内部来源包括:通过生产过程、销售过程中得到的经验和教训;日常工作中总结的经验;形成文件的工作流程及作业规范等;外部来源包括:行业会议、从外部供方及顾客处收集的建议|或产品使用反馈、行业新技术、车间督查要求等;组织的知识由HACCP成员获取、HACCP小组长收集，进行了必要的保持，通过每天的早会和周会传达到相关人员。必要时对员工进行不断的培训以掌握必要的知识并进行更新以应对不断变化的需求和发展趋势。

11质量和HACCP体系中安全产品实现的策划情况

HACCP小组策划了前提方案、操作性前提方案及HACCP计划，以实现体系中安全产品的控制。HACCP计划中对主要原辅料和终产品的产品特性进行了描述，绘制了生产工艺流程图，并经过HACCP小组的现场确认；对工艺过程进行了危害分析，危害分析基本充分；确定了企业良好卫生规范（编号:JH-WSGF-2022）；HACCP计划书（编号：文件编号：JH-HACCP-2022），并规定了关键限值和行动准则，关键控制点设置科学合理，控制措施基本明确，有可操作性；编制HACCP计划，规定了监控方法、频率、职责；规定了纠偏和验证要求。食品安全小组对HACCP计划有效性的进行了确认和验证。

审核组现场确认质量和HACCP体系中工艺流程与现场一致，危害分析、HACCP计划的策划合理，有一定的针对性和可操作性，具备防止食品安全不合格产品和满足顾客和适用的法律法规、标准的要求的能力，对CCP点进行了确认和验证；控制措施基本充分有效。

12法律法规的识别及获取情况

公司识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供的《法律法规清单》，公司识别有《相关法律法规和其他要求一览表》（文件编号：JL-7.5-01），所搜集的法律法规、标准和其他要求均在有效期内，但不够全面，已经沟通。

目前收集法律法规技术标准均为有效版本。组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

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

1食品安全小组、危害分析方法、HACCP计划策划情况

公司按照标准的要求建立了食品安全小组，公司总经理任命HACCP小组长孙二虎、副组长孙建会具有多年羊屠宰经验，组员刘立启、杨超、马铁柱分别来自各部门，规定了职责和任职要求，经过培训，具有多年食品工作经验，可以开展小组日常工作，设置基本合理。现场确认小组成员来自各部门，具备多学科的知识经验和经验，接受了相关的培训，满足要求；同时在组长带领下有效的开展质量和HACCP体系的策划、实施、验证和确认等活动，HACCP小组基本职责得到较好的履行。

现场对公司制定的HACCP计划文件进行确认，制定的工艺流程与实际一致，原辅料及终产品描述及基



本充分，采用使用风险评估的方法进行危害的识别评价，并通过判断树的方法进行危害分析，对识别的危害进行科学评估并确定了关键控制点、关键限值和控制措施、纠偏措施及验证方式，危害分析基本完整、准确，关键控制点和关键限值设置科学合理，控制措施基本明确；当法律法规的要求变更和新的危害产生时能及时地调整危害分析并有效控制。

2根据HACCP计划和OPRP的策划结果对关键控制点和操作性前提方案实施监控的情况

经识别：经识别公司有关键控制点（1个CCP点），关键控制点：CCP1预冷排酸

关键限值：羊排酸时间8-24小时，温度0-4℃；后腿深层中心温度≤7℃

现场见排酸库4个，有编号，员工正在入库，屠宰排酸剔骨轨道线和分割包装间设置布局紧凑合理，未有交叉污染。现场1号库温度显示为1℃、二号库温度显示未1.2℃。

抽体系发布至今（2022年11月至2023年12月）《预冷排酸过程记录》内容包括：数量、排酸温度控制（0~4℃），羊后腿中心温度（0~6℃），排酸时间控制（不低于12小时），记录显示符合策划控制指标。

3食品安全管理体系的验证、确认、评价和分析

编制了《HACCP验证程序》，规定了验证和确认的内容、职责、频率、方法以及单项验证结果评价和验证活动分析的方法。

现场查证组织提供的HACCP验证记录可知，HACCP小组对控制措施组合进行了确认和验证，对终产品的危害水平、验证活动的结果进行了评价和分析，并明确了HACCP计划等信息更新的验证、确认和评审的要求。

4食品安全小组、危害分析方法、HACCP计划和OPRP操作性前提方案策划变更情况

公司按照标准的要求建立了食品安全小组，任命孙二虎为食品安全小组长和管理者代表，现场确认小组成员来自各部门，具备多学科的知识 and 经验，接受了相关的培训，满足要求；同时在组长带领下有效的开展食品安全管理体系的策划、实施、验证和确认等活动，HACCP小组基本职责得到较好的履行。

现场对公司制定的HACCP计划文件进行确认，制定的工艺流程与实际一致，原辅料及终产品描述及基本充分，采用判断树的方法进行危害分析，对识别度的危害进行科学评估并确定了关键控制点、关键限值和关键限值、纠偏措施及验证方式，危害分析基本完整、准确，关键控制点和关键限值设置科学合理，控制措施基本明确；当法律法规的要求变更和新的危害产生时能及时地调整危害分析并有效控制。

5组织环境、相关方需求、风险控制措施、变更的策划、组织的知识

了解企业内、外部因素：最高管理层对组织建立、实现目标及战略方向有影响的内外因素进行了识别，明确对内外因素的进行监视和评审的方式方法；确定了公司发展过程中可能遇到的风险和机遇，并针对这些风险通过制定管理制度和相关措施，对管理主要环节实施了控制。

企业变更的策划：组织确定当组织的产品、组织结构、资源配置发生较大变化时将质量和HACCP体系进行变更，对变更实施策划并系统实施，要求策划考虑到变更目的及其潜在后果、确保质量和HACCP体系的完整性、提供满足变更要求的资源配置，对责任和权限进行重新分配。目前组织尚未涉及质量和HACCP体系变更的情况。

组织的知识包括管理知识、产品过程知识、法规知识服务知识等。知识来源主要从知识、信息、生产实际、顾客、上级要求、网络等获取。内部来源包括：通过生产过程、销售过程中得到的经验和教训；日常工作中总结的经验；形成文件的工作流程及作业规范等；外部来源包括：行业会议、从外部供方及顾客处收集的建



议|或产品使用反馈、行业新技术、车间督查要求等。

6食品防护计划

建立并保持食品防护计划，与食品加工有关的防护为加工安全，内容包括内外部人员安全、信息安全和储存安全、加工安全等，按照防护计划要求进行了评价和演练，现场查看防护措施，现场查看车间入口，对进入车间的外来人员进行卫生防护，提示不允许带入车间的物品，并由来访人员登记时间和事由，车间各关键点均由视频监控，防止员工在操作过程中的蓄意破坏，现场询问员工，对于车间工人不允许将私人物品带入车间，车间所用的消毒液等化学药品由专人专门负责管理，现场查看车间防护措施，基本能防止人为对产品的蓄意污染和破坏。食品防护基本符合控制要求。

7致敏原和食品欺诈控制

公司建立并保持“过敏原控制程序”和“脆弱性风险评估控制程序”，内容符合《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》的要求，经识别组织无过敏原。

对于采购的原辅料通过验证供方报告、自检等方式防止原料掺假，均符合GB2760的要求，不存在掺假现象。

8设计开发控制情况

查编制了《食品设计开发控制程序》，自体系实施以来，根据市场及顾客方传递的需求情况尚未出现过涉及运行的产品设计过程控制的情况。

9质量监测

企业本身配备化验室，不具备微生物检测能力。定期委托有资质的第三方检测机构对终产品微生物指标实施检验。

提供：谱尼测试 检测报告No. AIDA30121A1F11V4775

样品名称：羊肉 委托单位：河北金宏清真肉类有限公司

到样日期：2023-10-30 检测日期：2030-0-0-1-1 签发日期：2023年11月10日

检测项目：挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Ca计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、艾氏剂(以脂肪计)、狄氏剂(以脂肪计)、异狄氏剂(以脂肪计)、六六六(以脂肪计)、滴滴涕(以脂肪计)、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、敌敌畏、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌

以上检验结果，证实终产品的危害水平低于可接受水平，该组织的控制措施组合基本有效。

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

组织编制了《内部审核和体系验证控制程序》，内容基本符合标准要求；编制了《内审实施计划》，并于2023年11月10-11日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有内部审核实施计划、首次会议签到表、检查表、不合格报告、审核报告等记录，体系内审提出2个不符合项，均已关闭。

现场经与公司内审员马铁柱、杨超沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，能力有待提升。已开不符合。

组织编制了《管理评审程序》，内容基本符合标准要求；公司根据《2023年度管理评审计划》的要求策划实施管理评审，并于2023年11月30日实施了管理评审，保持有《2023年度管理评审计划》、《管理评审会议记录》、《管理评审报告》等记录，提出了改进建议项，改进措施已完成。基本符合要求。



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

该组织制定了《不合格品控制程序》，经查此程序基本适宜且有一定的可操作性。对不合格品的识别、标识、评审和处置等做出了规定。在进货检验中出现的不合格进行拒收。该部门介绍，运行过程中未出现不合格品，未有纠正和纠正措施的实施。

控制基本符合标准和程序的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价

编制了《《不合格品和潜在不安全产品控制程序》，程序内容基本符合标准要求。针对日常检查中出现的不符合和重复出现的质量问题和不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。办公室对采取的预防措施的有效性进行了跟踪评审，符合控制程序的要求。

从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

3) 投诉的接受和处理情况

现场查证，运行期间，未出现顾客因重大质量和食品安全问题的投诉。

4) 审核组给出建议

虽然关于一阶段现场发现的问题二阶段已经得到改善，但是希望可以继续改进卫生和安全防控措施，如：废弃物堆积现象、更衣室洗手设施和消毒设施的维护，车间个人物品禁止带入，车间工人的口罩、帽子、工装要求穿戴规范等基本的要求一定要保证，现场整改推进负责人王熊和组长孙二虎承诺一定会持续改进。

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）

企业所经营是位于定州市砖路镇台头村羊的屠宰，主要设置有总经理、办公室、生产部、质检部、采购部、销售部、食品安全小组等，经现场确认该企业共 23 人，其中管理人 10 人和技生产人员 23 人。公司主要从事羊的屠宰。总面积 46620 平米、办公楼约 500 平米、静养区 2000 平米、车间总面积约 18000 平米、装卸台+羊头羊皮装卸台值班室约 3000 平米、速冻冷库约 3000 平米、一厅二厅三厅各约 2000 平米、副产品清洗约 800 平米、冷排酸鲜库约 5000 平米、污水站 8000 平米、无害化处理 30 平米、布局基本合理。

公司提供了《设备设施清单》主要生产设备有：赶牲畜道、托胸三点式自动麻电机、不锈钢辊子滑槽、放血池、血泵、放血输送线、羊毛吹送装置、落入打毛机滑槽、气动卸羊器、出打毛机滑槽、白条提升机、胴体预干燥机、平板修刮输送机、残毛修整操作台等；配备生产设施设备充分，满足现有生产加工需要。基本满足需求，没有特种设备。无偏离状况的情况，无将计算机软件用于监视和测量的情况，设备基本满足需求。

检测能力及化验室设施设备：建立检测设备器具台账，目前主要有电热鼓风干燥箱、电子计价秤、电子天平等。

以上基本满足羊屠宰活动所需的人力资源、基础设施、工作环境要求。



2) 人员及能力、意识

该组织建立了完善的人力资源管理制度，对员工的岗位能力要求明确；并通过培训等方式不断的提高员工能力和意识。现场查证公司自体系建立以来 2022 年 1 月份至今开展多次培训，经考核合格上岗的员工 23 人。目前员工的质量、HACCP 责任意识较强。

3) 信息沟通

企业对内外部沟通的内容、方式和职责均报以文件的型式加以明确，主要沟通方式有会议、面谈、电话、网络联系等，现场了解到，目前公司内各职能部门之间、组织与供方、顾客、政府部门及其他相关方均能实现充分的沟通，沟通方式和渠道充分有效。

4) 文件化信息的管理

该组织建立了《文件控制程序》（编号：JH-CX-01-2022）、《记录控制程序》（编号：JH-CX-02-2022），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、文件发放回收记录、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

Q: 羊屠宰

H: 位于定州市砖路镇台头村河北金宏清真肉类有限公司的羊屠宰

注：以上范围一阶段进行了变更，变更理由：规范描述

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，河北金宏清真肉类有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input checked="" type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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:张丽 黄刚



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。