

项目编号：10674-2023-QOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：安阳天韵食品加工有限公司

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）：肖新龙 邝柏臣 黄童彤

报 告 日 期：2023 年 12 月 7 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： 张丽

组 员： 肖新龙 邝柏臣 黄童彤



受审核方名称：安阳天韵食品加工有限公司

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
1	张 丽	组长	QOFH:审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	Q:03.01.01 O:03.01.01 F:CI-1 H:CI-1
2	肖新龙	组员	QOFH:审核员	2023-N1QMS-2232380 2021-N1OHSMS-1232380 2023-N1FSMS-2232380 2023-N1HACCP-2232380	Q:03.01.01 O:03.01.01 F:CI-1 H:CI-1
3	邝柏臣	组员	QOFH:审核员	2023-N1QMS-2222839 2023-N1OHSMS-1222839 2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:CI-1 H:CI-1
4	黄童彤	组员	QOFH:审核员	2023-N0FSMS-1301841	\

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	侯琪、耿俊凤、石武	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（**质量管理体系，职业健康安全管理体系，HACCP 危害分析与关键控制点，食品安全体系**）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,O: GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018,

F: ISO 22000:2018,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：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、



中华人民共和国计量法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求、食品经营许可管理办法(2015修订版)、国家食品安全事故应急预案、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：食品安全国家标准 食品中污染物限量GB 2707-2016、畜禽屠宰操作规程 生猪GB/T 17236-2019、畜类屠宰加工通用技术条件GB/T 17237-2008、食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求GB/T 27301-2008、企业落实食品安全主体责任监督管理规定国家市场监督管理总局令第60号等。

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04日 下午至2023年12月07日 上午 实施审核。

审核覆盖时期：自2023年01月10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：生猪屠宰、分割

O：生猪屠宰、分割所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东500米北侧1号安阳天韵食品加工有限公司的生猪屠宰、分割

H：位于河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东500米北侧1号安阳天韵食品加工有限公司的生猪屠宰、分割

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：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东 500 米北侧 1 号

办公地址：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东 500 米北侧 1 号

经营地址：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东 500 米北侧 1 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）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2023-12-3 8:00:00 上午至 2023-12-3 17:00:00 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：

危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、HACCP 计划的确认、HACCP 体系验证等。

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：生产部 H4.3.4.4、Q8.5.1、F8.5.4.3，品管部 Q7.1.5、F8.7、H3.6，综合部 QOF9.2、H5.3；

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 3 月 6 日前提提交审核组长。

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 4 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，HACCP 体系验证、OPRP 监控、CCP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场质量和安全的控制、管理工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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 4 月 17 日 体系实施时间：2023 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

1) 企业营业执照 统一社会信用代码：91410505MA46LFLD5M 注册资本：2000 万元

营业期限：2019 年 4 月 17 日至无固定期限 许可项目：牲畜屠宰；家禽屠宰；道路货物运输（不含危险货物）（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，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）；鲜肉批发；集中式快速充电站；电动汽车充电基础设施运营；机动车充电销售（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动） 核准日期：2023 年 9 月 26 日 登记机关：安阳市殷都区市场监督管理局

2) 动物防疫条件合格证 许可证编号：410505501200001 发证时间：2020 年 7 月 8 日已经进行 2022 年度年检 发证机构：安阳市殷都区畜牧服务中心

现场核实以上证件真实有效，且经营范围及许可范围包含体系认证范围。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：55 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

长白班（上班时间：8：00-17：30），下午班（14：00-20：00）

4) 范围内产品/服务及流程：生猪屠宰、分割



工艺流程：

1) ▲毛猪进厂——2) 卫生检疫——3) 静养待宰（12h）——4) 淋浴——5) 麻电（1~3s，85~90v，1.0~1.5A）——6) 挂猪——7) 宰杀放血（82° 热水消毒）——8) 颌下淋巴结检验（目测）——9) 清洗——10) 浸烫（58~63°、3~7min）——11) 打毛机脱毛——12) 转挂——13) 干燥——14) 燎毛——15) 刮毛——16) 抛光——17) 雕肛——18) 剖腹——19) 摘甲状腺——20) 去白脏——21) 旋毛虫检验（显微镜）——22) 去红脏——23) 同步卫检（目测）——24) 预去头——25) 劈半——26) 摘肾上腺——27) 初检（目测）——28) 清洗——29) 复检（目测）——30) 去尾——31) 去头去蹄——32) 去板油猪肾——33) 修整——34) 计量（轨道磅）——35) 冲淋——36) 快速预冷（-25°）——37) ▲预冷排酸（0~4°，12h）——38) 冷鲜猪产品装车——39) 电锯分割——40) 剔骨——41) 分割包装（保鲜膜、纸箱）——42) ▲入速冻库（-28°，48h）——43) ▲金属探测（每批次）——44) 换装——45) 贮藏（-18°）待售

中心温度：鲜品≤7°；冻品≤-15°

注：▲为关键过程；

CCP1:生猪接收 关键限值：不得有疫病，兽药残留符合农业部标准，不得含有瘦肉精；由品管部管控

CCP2:预冷排酸 关键限值：温度 0-4℃、时间 12-24 小时

后腿深层中心温度≤7℃

CCP3:急冻

关键限值：急冻库温度控制在-28℃以下，产品急冻 48-72 小时以内，中心温度达到-15℃以下

CCP4:金属探测

关键限值：FE：1.5mm NOn-Fe：2.0mm SUS：2.5mm

外包过程：病害猪无害化处理、副产品处理、冷链运输、检验/检测、校准/检定

需确认过程：无

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

2023 年1月在总经理的领导下公司策划了管理方针，按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0》、ISO22000:2018、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020标准形成了文件化的程序文件、前提方案/良好卫生规范等，与负责人沟通，以上有加以实施、保持、更新和持续改进，并确保其有效性。管理方针，如下：品质生活 安全食材，以上方针：适应企业的宗旨和环境，为制定和评审食品安全目标提供框架，包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺，包括持续改进的承诺，确保满足食品安全相关的能力需求。管理评审会议于2023年10月25日由总经理张艳正主持，会议上对质量方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状。公司在《质量环境职业健康安全手册》、《食品安全、HACCP管理手册》6.2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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了目标分解考核证据，查公司总目标完成情况如下：

目标	考核频次	计算方法	完成情况 2023年第一至第三季度
一次性交验合格率≥98%；	季度	查出厂产品的验证记录	100%
客户满意度90%以上。	季度	查顾客满意度统计分析	95分



产品社会监督抽查合格率100%	季度	产品社会监督抽查	100%
火灾为0； 事故为0；	季度	查管理体系运行检查记录	已完成
员工体检合格率100%	季度	查体检报告	100%
食品卫生安全事故为零	季度	按照实际发生次数	已完成

经查：总目标分解及完成情况考核表，各项指标均按计划实施。

各部门/过程完成情况如下：

综合部：

目标	考核 频次	计算方法	完成情况 2023年第一至第三季度
培训计划完成率 100%；	季度	查培训记录	100%
适用文件的有关版本得到率 100%；	季度	查文件发放记录	100%
加强对各级人员的安全意识培训，培训计划完成率 100%；	季度	查管理体系运行记录	100%
杜绝火灾事故发生；	季度	查管理体系运行记录	0
员工体检 100%	季度	查体检报告	100%
文件保存完好，无损耗，发放及时率 100%；文件随时保持有效性与适用性，并定期整理；	季度	实际得到文件数/应得到文件数×100%	100%

供销部：

目标	考核 频次	计算方法	完成情况 2023年第一至第三季度
合格供方评价率 100%	季度	供方总数/合格供方数×100%	100%
采购物资到货准时率≥ 98%	季度	采购次数/采购总次数*100%；	100%
销售计划完成率 100%	季度	查销售计划与合同对比	100%
顾客满意度大于 90 分以上。	季度	查顾客满意度统计分析	95 分
运输损耗率≤3%	季度	运输总数/运输损耗率*100%	1. 0%
加强对各级人员的安全意识培训，培训计划完成率 100%	季度	查管理体系运行记录	100%
杜绝火灾事故发生	季度	查管理体系运行记录	0
员工体检 100%	季度	查体检报告	100%

生产部：

目标	考核 频次	计算方法	完成情况 2023年第一至第三季度
卫生安全合格率 100%	季度	供方总数/合格供方数×100%	100%
食品安全质量事故为零	季度	采购次数/采购总次数*100%；	100%
顾客食品卫生投诉率为零	季度	查销售计划与合同对比	100%
设备运行完全率 98%	季度	查顾客满意度统计分析	95 分
一次性交验合格率≥98%	季度	运输总数/运输损耗率*100%	1. 0%
生产计划完成率 100%	季度	查管理体系运行记录	100%
火灾事故为 0；	季度	查管理体系运行记录	0
机械伤害为 0；触电为 0	季度	查体检报告	100%

**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

1.1 H 总要求/FQ0 理解组织及其环境、食品安全管理体系：公司《质量环境职业健康安全管理手册》、《食品安全、HACCP 管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的生猪屠宰、分割。企业基本信息：安阳天韵食品加工有限公司，成立于 2019 年 04 月 17 日，注册地址：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东 500 米北侧 1 号，经营地址：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东 500 米北侧 1 号，是一家以生猪屠宰、分割为主的企业。企业注册资本贰仟万人民币；经营范围：许可项目：牲畜屠宰；家禽屠宰；道路货物运输（不含危险货物）（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，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）；鲜肉批发；集中式快速充电站；电动汽车充电基础设施运营；机动车充电销售（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动依法自主开展经营活动）。查看认证范围在营业执照的经营范围内。企业于 2023 年 03 月 10 日，依据 GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理 要求》、ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准建立了《质量环境职业健康安全管理手册》、《食品安全、HACCP 管理手册》，从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。与总经理张艳正沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从法规要求、标准、技术、市场竞争等方面，内部环境从理念、价值观等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的内外因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

1.2 H 文件要求/FQ0 成文信息：在总经理的领导下，公司策划了管理方针，以文件的形式下发，见《质量环境职业健康安全管理手册》、《食品安全、HACCP 管理手册》的 7.5 条款。按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》、ISO22000:2018、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准形成了文件化的程序文件、前提方案/良好卫生规范，见《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》。公司为了确保生猪屠宰、分割提供过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在生产提供过程中，结合公司的实际情况策划并形成了公司的制度文件等，以确保管理体系/HACCP 体系过程的有效运行和控制，基本符合。同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

2.1 H 管理承诺/F 领导作用与承诺：现场总经理张艳正表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题、环保问题、职业健康安全问题、产品质量问题等，鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了生猪屠宰、分割相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

2.2 合规义务：公司在《质量环境职业健康安全管理手册》、《食品安全、HACCP 管理手册》中对合规义务进行了规定，综合部负责人表示公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、



行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等。提供有《适用的法律法规清单》，抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况如下：提供职业健康安全管理体系《法律法规清单》，记录了文件名称、编号、份数等。

2.3 食品安全文化：现场与总经理张艳正沟通，其表示非常重视公司的食品安全文化建设，在努力倡导为员工提供和谐、有活力的工作环境氛围，通过培训、员工大会、考核、团建等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识。在公司生猪屠宰、分割过程中传播和有效的沟通价值观、公司的各项政策要求、公司发展方向、公司要求等，确保各级员工积极参与公司的食品安全文化建设，让员工感受到以企为家，同时综合部负责人通过会议、意见箱、培训、团建、不定期交谈等方式及时获取员工的反馈信息。确保及时给予解决。建立有食品安全文化建设评估、改善机制，食品安全文化的培训主要见综合部审核记录；基本符合标准要求。

2.4 方针、目标：公司于2023年01月10日发布了经总经理批准的管理方针：品质生活 安全食材，管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。现场总经理表示公司的管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况目标：一次性交验合格率 $\geq 98\%$ ；客户满意度90%以上。产品社会监督抽查合格率100%；火灾为0；事故为0；员工体检合格率100%；食品卫生安全事故为零，以上目标已经完成。

2.5 职责、权限与沟通：公司领导层为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求等，对组织的角色、职责和权限进行分配，审核周期内组织架构设置未发生变化。部门负责人也未发生变化。食品安全小组组长/HACCP小组组长负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求。审核周期内食品安全小组组长及成员未发生变化，其职责与权限在管理手册任命书及第5.3章节中明确规定。食品安全小组开展了各项确认验证工作。公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP小组组长为：石武，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP计划书》中明确了公司HACCP小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了生产、供销、人力资源管理、品控等部门，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计划书，未聘请外部专家参与。

3.1前提计划/总则：公司在《食品安全、HACCP管理手册》第8章内容进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP体系所需的卫生条件。企业的前提计划主要体现在《前提方案》、《过敏原控制程序》、《脆弱性风险评估控制程序》、《放行控制程序》等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。

3.2 人力资源：提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示体系覆盖总人数：55人，含各部门主要负责人5人。公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取综合部负责人侯琪、生产部耿俊风的岗位工作要求表，基本满足要求。提供了《关键岗位能力确认表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/



职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

3.3 良好卫生规范：公司编制了《前提方案》、《良好卫生规范》编制依据：生产（卫生）规范《GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》，内容包括厂区及周边卫生环境、空气和水质、设备维护、清洁消毒、虫害控制、场所巡检、返工、运输储存、来访者等。基本符合标准对策划的要求。

3.4 产品设计和开发：企业有建立、实施和保持产品设计和开发程序，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的产品。与负责人沟通确认，车间负责产品的设计和开发，主要设计和开发人员魏立峰、石武，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事生猪屠宰、分割，均依据相关标准和顾客要求生产。近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求生产。查公司程序文件规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有设计和开发管理要求，内容符合要求。公司所生产的产品生产工艺均已定型，猪屠宰和分割固定，不对工艺进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。基本符合要求。

3.5 采购管理：公司在《质量环境职业健康安全管理手册》8.4条款、《食品安全、HACCP 管理手册》7.1.6条款进行了规定，并策划了《采购管理控制程序》、《良好卫生规范》；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》5家，包括生猪、内包材（塑料膜袋、保鲜膜）、纸箱等。

3.6 监视和测量/监视和测量的控制、与前提方案和危害控制计划相关的验证：监视和测量设备的控制：编制了《监视和测量设备控制程序》进行了规定。提供了《固定资产盘点表》、《天韵食品计量器具台账》，记录了品管部及生产部的监视和测量设备，包括电子台秤、PCR分析系统、生物安全柜、掌上离心机、组织研磨机、电子天平、高压灭菌锅、固定转速混合机等，抽查未将冷冻库/急冻库/预冷库的温度显示装置、探针式温度计等列入台账管理，现场交流做改进建议项提出。查见《计量器具校准记录》，定期对屠宰车间轨道称及地磅进行校准，每日进行，但抽查发现对轨道称统一书写为白条磅，建议后期按照实际器具名称进行描述，作为改进建议项提出。砝码由计量所提供。对成品库、预冷库、急冻库的温度显示装置每天进行温度检查，在各库内配置有温度显示表作温度比对，但未规范保留记录，现场生产部负责人表示均是购买的新的温湿度表，但未能有效提供合格证明，现场做改进建议项提出。烫毛工序涉及的温度计为压力式指针温度计，提供有购买凭证及合格证，2023年7月购买。预冷库/成品库/急冻库内配置有温湿度显示表作为比对用，但规范性后期建议时刻关注。不涉及标准溶液。

企业用于监视测量温度用探针式温度计（型号TP101），未按照策划进行检定/校准。已开具不符合报告。

实施监视和测量：在宰杀前要经过检验员进行检疫，主管部门委派驻场兽医开具动物检疫证等证明；检验员负责进行感官检验，发现病态猪及时销毁。肉猪进场后经过检疫员检验合格后进入宰杀线。

生产过程中对肉猪屠宰产品的现场由质检员对各工序产品进行巡检。成品由质检员检验合格后出厂。



公司生产猪肉；采用固定金属探测仪进行探测；生产前用模块校准，采取在包装下方校准的方式；对包装单件全面通过的方式。现场试验三种模块，均符合要求。

CCP1生猪进场验收：生猪进厂时门岗进行检查，包括车牌号、来源、托书、动物检疫编号、溯源号等信息，体现在《原料生猪进厂登记表》中，抽查进场日期：2023年10月01日，车牌号：豫JB6929，姓名：牧原（自采）、来源地：聊城，头数：130头，动物检疫编号：3731686099，溯源号：莘县第七场，电话等信息；当天进厂生猪还有8个批次，控制方式相同。合计进厂生猪617头。品管部按照进厂生猪比例5%进行抽样检测瘦肉精，抽检要求：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇阴性。抽检情况见《生猪入场后瘦肉精抽检记录》，抽查2023年10月01日批次的牧原自采生猪（130头），抽检比例：5%，抽检头数7头；抽检结果：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇，抽检结果均用“—”方式进行表示抽检合格，检测人：田**，厂方负责人：耿**；其余8个批次的生猪进厂抽样检测控制方式相同，未见异常。现场观察瘦肉精检测过程，瘦肉精检测在门岗进行。查见有2023-12-05的瘦肉精检测合格证据。现场在化验室查看：克伦特罗金标快速检测卡，莱克多巴胺金标快速检测卡和沙丁胺醇金标快速检测卡均在有效期内。

CCP2 预冷排酸：制冷车间记录 3-库房温度（每两个小时记录一次）日期：2023年9月2日 副产品急冻库未使用 副产品成品库 1#：8点冲霜，温度：符合要求 预冷排酸库 1#、2#、4#：2：00 启用 温度范围 0~4℃ 预冷排酸库 3#、5#：9：40 启用 20：00 停用 温度范围 0~4℃

预冷排酸库记录不能完全体现 CCP 点的关键限值。已经开具不符合报告。

CCP3 急冻：急冻库 1#：8：00 停用 17：20 启用 20:00 问达到需求 温度范围-30~-38℃ 急冻库 2#：未使用 急冻库 3#：24 小时使用 温度范围-20~-38℃；查产品冷却记录：猪场编号：02-01 入库时间：2023年10月2日 入库数量：48 库位：未填写 库温：3.2℃ 出库时间：未填写 产品中心温度：5.7℃ 记录人：张香平 审核人：马雪 猪场编号：0509 入库时间：2023年10月22日 入库数量：140 库位：未填写 库温：3.2℃ 出库时间：未填写 产品中心温度：5.7℃ 记录人：张香平 审核人：马雪 猪场编号：26 入库时间：2023年11月29日 入库数量：110 库位：未填写 库温：3.2℃ 出库时间：未填写 产品中心温度：5.7℃ 记录人：张香平 审核人：田艳林

CCP4：金属探测：抽查：产品过金探记录 2023年9月7日 8：27 和 13：07 全部通过 王蔚云 2023年10月21日 8：22 和 13：00 全部通过 栗园园 2023年11月15日 8：20 和 13：10 全部通过 栗园园

宰后检疫（OPRP）控制：一般当天下午或晚上生猪进厂，第二天早上就进行屠宰。入厂检疫合格的生猪在静养圈中，一般静养12小时左右，在宰前进行检疫申报，包括申报屠宰数量、准宰数量等，驻场兽医开具准宰证后进行屠宰。如2023年10月1日进厂生猪，2023年10月2日进行屠宰。相关信息体现在《安阳天韵食品生猪屠宰检验日登记表》中，同时该表中也记录了屠宰后肉品品质情及白条入库情况。抽查2023年10月02日屠宰的130头生猪（内部编号：5001），检疫申报量：130头，准宰量：130头，同步检验：合格，药残检测情况：合格，非洲猪瘟检测情况：合格，入库白条数量：130头，入库号1#，同时其余8批次的生猪屠宰宰前控制方式基本相同。2023年12月05日现场观察非洲猪瘟检测情况，检验员：田**，现场操作流程包括血液取样、离心、加非洲猪瘟病毒荧光PCR核酸检测试剂、混合、上机测试等步骤，现场交流检验人员田**，熟悉每个操作步骤，同时现场观察操作基本规范、很熟练。检测涉及仪器：生物安全柜、离心机、全自动PCR分析仪等，见Q7.1.5/F8.7/H3.6条款审核记录。非洲猪瘟检测结果：合格。



3.7 标识和追溯：在现场观察到每头猪分别耳标，排酸的产品粘贴标识，标识显示：品名、生产日期、批号、等级、生产商；分割后的产品进行简单的包装并加贴食品标签，上面显示：品名、净重、生产日期，执行标准、生产厂家等。

3.8 产品放行：抽查2023 年10月2日生猪屠宰的肉品品质检验情况，自采生猪130头，检验内容（头蹄：130头、内脏：130头、胴体：130头）、复验头数：130头、合格头数：130头，病猪及不合格生猪头数：0，复检情况：合格，当天屠宰三腺下料及病害组织检出共140kg，处理方式为委托处理，检验员：田**。同时当天屠宰的剩余8个批次的生猪宰后检疫控制方式基本相同。同时现场2023年11月30日生猪屠宰及控制情况：入厂按照批次（按照来源地、供方等进行划分），抽查入厂生猪动物检疫合格证明编号：1303987942，商品猪140头，签发日期：2023年11月29日，非洲猪瘟检测阴性，报告编号：HDGT-20231106；附带此批次的动物“瘦肉精”自检合格报告书（溯源单）【源头方提供】，编号：冀NO.02547421，有检测人及畜主签字盖章等信息，日期：2023年11月25日。运载工具车牌号：豫JB7627；有对应的准宰通知书（753头），兽医：许**；同时有对应的控制“原料生猪进厂登记表、生猪入场后瘦肉精抽检记录、安阳天韵食品生猪屠宰肉品品质检验日登记表”等运行控制证据，白条肉肉品品质检验合格证编号：73149912-73149918，日期：2023年11月30日，检验人员：耿**；当天屠宰三腺下料，病害组织检出：128kg，统一转移至无害化暂存间（统一于2023年12月01日进行），上述基本可以实现来源及去向清楚可追溯。

分割肉类原料全部是公司屠宰的白条肉，在分割过程已经进行了检疫及品质合格检验，均由检验检疫合格证及肉品品质合格证明，日常运行过程中生产部操作人员按照客户订单要求依据工艺标准进行分割，现场正在分割产品为鲜去皮去骨前尖，分割过程主要控制膘厚，在2.5公分内，操作过程控制平齐颈骨头（第一颈椎）段断面，切下槽头，去掉有颈前排，剔除骨腿、板骨；表面带脂要求平整均匀，不得超过标准膘厚等，分割后成品称重，加贴标签标识后，入库，即为成品放行。此过程生产部动态控制为主，品管部动态巡检控制。

3.9 产品撤回和召回：公司在《食品安全、HACCP 管理手册》中 8.9.5 撤回/召回 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回和撤回控制程序》、《产品标识和可追溯性控制程序》。在《产品召回和撤回控制程序》文件中规定了：在 HACCP 计划制定时危害分析不全面而遗漏了显著危害，或验证时发现危害分析没有被充分的识别，导致产品出现食品安全问题（撤回）。产品交付后，接到客户投诉，对产品进行调查后，发现产品确实存在食品安全问题（召回）。外部信息显示出现新的被证实能够给人类健康带来负面影响或可能带来负面影响的物质，而公司产品中含有该显著危害物质（召回）。产品交付后，接到客户投诉或外部信息显示产品可能存在质量问题，该问题可能会给公司带来严重的负面影响（召回），要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

3.10 致敏物质的管理：查公司编制了《过敏原控制程序》；规定了致敏原物质进行管理控制的方法；提供了“过敏原控制评价确认报告”，对原料、辅料、中间品、加工助剂、新产品开发等过程中引入的新成分进行致敏物质评估，经识别，本公司生产过程中不存在致敏原，识别基本充分。

3.11 食品防护：针对人为的破坏或蓄意污染等情况，企业建立、实施和改进食品防护计划，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。确认组织编制的《食品安全防护计划》内容包括：外部安全、内部安全、加工、储藏、运输和接收、水、供应链、人员、邮件、信息等方面，对可能产生人为的蓄意污染可能性均制定了控制措施，基本充分。文件中同时规定了防护计划的确认、验证、评估和修订的要求。对《来访人



员登记表》进行查看；对生产过程、采购过程、检验过程、人力资源管理等过程食品防护措施进行了审核确认，基本和文件规定一致，控制措施基本有效，体系运行以来未发生蓄意的人为的影响食品安全问题。

3.12 食品欺诈预防：查企业提供了“脆弱性分析表”可知，其原辅料中等存在掺假的可能性较小，属于低风险，主评估出产品原辅料、包装材料等物料是公司薄弱环节，，一般不影响产品质量。通过加强供方和检验控制，尚未发生此现象。

3.13 应急准备和响应：公司在《质量环境职业健康安全管理手册》、《食品安全、HACCP管理手册》8.9条款进行了规定，并策划了《应急准备与响应控制程序》、《应急预案》，总经理表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况，也未发生安全生产事故、或环保不达标排放情况，由食品安全小组牵头组织进行应急演练。

4.1 危害控制/总则：公司在《食品安全管理手册》中对HACCP七个原理的应用进行了规定，并策划了《HACCP验证控制程序》，形成了《HACCP计划书》，小组组长石武表示审核周期内未发生产品配方、工艺、加工条件变化等可能导致HACCP计划改变情况，开展了确认验证工作，见F8.8/H4.5条款审核记录。审核期间发生HACCP计划修改，未发生重大更新。

4.2 预备步骤：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：石武，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP计划书》中明确了公司HACCP小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了生产、供销、人力资源管理、品控等部门，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计划书，未聘请外部专家参与。查：小组成员能力及培训情况等，询问小组组长石武、耿俊凤，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。公司提供了《HACCP计划书》；查产品描述情况：食品安全小组/HACCP小组针对生猪屠宰、分割所使用的原料、辅料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、生产方式、包装运输方式、生产前处理方式、生物/化学和物理特性等。对终产品鲜冻猪肉特性进行了描述，包括：产品特性、保质期、储存条件、销售方式、运输方式、预期用途和客户、食用方法等信息。公司的终产品肉部分以白条方式销售，部分分割后销售。现场抽查：鲜（冻）猪肉，产品特性（符合GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量），储存条件（冷鲜产品0-4℃，冻品-18℃），食用方式（蒸煮、烤、焖、炖等，充分加热熟透后，才能食用）等，基本合理。预期用途主要为：大宗商户提供鲜、冻猪肉。主要的食用方式为：烹饪后食用。不涉及致敏物质。提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的生猪屠宰、分割过程结合工序控制情况，对过程各步骤基本进行了描述，基本明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本合理。提供平面图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认，主要体现在食品安全管理体系验证记录中，验证时间：2023年10月12日。

4.3 危害分析和制定控制措施：按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了相应的控制措施，形成了《危害分析、控制措施识别与评价表》。提供了《HACCP计划书》，查《危害分析、控制措施识别与评价表》，具体包括了生猪验收、麻电、修整、宰后检验检疫、预冷排酸、等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。抽查预冷排酸过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌——显著）、物理危害（无），化学危害（无），确定的控制措施为“控制预冷白条库环境温度，温度在线监测等方式进行控制，通过CCP2进行管控，基本合理。同时抽查宰后检验检疫、金探、烫毛工序的



危害分析及控制措施情况，控制方式基本相同。

4.4 危害控制计划(HACCP/OPRP计划)：食品安全小组已开展了对前提方案、良好卫生规范、HACCP计划书等控制措施的确认工作。现场查见：《控制措施组合确认记录》，确认人员：张艳正、贾博阳、耿俊凤等人员，日期：2023年03月10日。确认结论：公司的前提方案、良好卫生规范、HACCP计划书等策划的控制措施及其组合是有效的，能对食品安全危害还实现有效的预期控制，能获得满足规定的可接受水平的终产品。同时抽查2023年10月12日开展了HACCP计划确认，2023年09月20日开展了食品防护计划确认、2023年01月15日开展食品欺诈预防计划确认工作，控制方式基本相同。

4.5 HACCP体系验证：现场查见《HACCP体系、食品安全管理体系验证记录》，验证内容包括：评价产品和加工过程、CCP点设置合理性等方面，验证时间：2023年10月12日，验证人员：石武，明确了各项验证结果，未见明显异常。同时查见食品安全小组开展了PRP验证、良好卫生规范的验证、HACCP计划验证、食品防护计划验证、食品欺诈预防计划验证，记录有验证人员及验证结论等信息，控制方式基本相同。生产加工用水的安全性验证、猪肉的安全性验证已提供，见F8.5.3/H4.4条款审核记录。作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控。

4.6 HACCP计划记录的保持：公司在管理手册7.5条款规定了应保留HACCP计划建立、运行、验证、更新的记录。HACCP计划记录的控制按照公司策划的《记录控制程序》实施。

4.7 危险源识别评价：品管部危险源包括：违章操作、设备漏电、物体滑落、未按规定要求佩戴劳保防护用品、燃气泄露、锅炉爆炸、搬运物品砸伤、消防中控、消防水泵房、升降平台、烫毛/锅炉运行过程、急冻库低温等，其中不可接受风险为：重大危险源清单：为机械伤害；触电；火灾。

综合部危险源包括：办公（辐射、工作过程中磕碰、漏电、用电线路短路、老化产生火灾）、交通运输（上、下班时发生交通事故、酒后驾驶、不遵守交通规则），其中不可接受风险为：用电线路短路、老化产生火灾风险。

供销部危险源识别同综合部，其中涉及该部门的不可接受风险：火灾。

生产部危险源包括：生产运行中屠宰、分割的可能出现的机械伤害、各设备操作（临时用电或设备电气故障），可能出现触电；车间/冷库/办公（违章动火、电气故障、电线老化），可能出现火灾，其中不可接受风险为：机械伤害、火灾、触电。

4.8 职业健康安全运行控制：

品管部/机械伤害：设置紧急按钮或急停装置等，策划有应急救援预案；本部门机械伤害风险比较低。安全用电：不随便拉电线，不随便使用大功率电器；有高压配电柜及低压配电柜，配电柜有安全警示标识，有专人管理，现场配置有绝缘地垫等；消防：消防栓、灭火器（干粉）、消防报警器、火灾声光报警器、消防水泵房、七氟丙烷自动灭火装置等，定期进行检查。

综合部/火灾：已对全体员工及操作人员加强安全防护意识的培训教育，并且禁止携带易燃易爆物品进入办公及生产区。办公和生产区已配备了足够的灭火器。有加强对消防设施的日常检查。已做好应急准备和响应工作，进行应急预案演练。

供销部/消防：有灭火器（干粉）、消防栓、烟感，定期进行检查；抽查：2023年6月1日、7月2日、08月04日《灭火器每月点检表》、《消防栓每月点检表》，检查人：李艳，检查确认人：侯琪。现场观察灭火器消防栓完好，未见异常。



生产部/消防安全控制：公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，现场见车间(含仓库)有配备灭火器和消防栓等。灭火器材用于突发火情，严禁它用或随意变动位置；妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记，并有按规定要求每月进行一次点检，2023年10月将灭火器全部更换，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求。现场有设置严禁烟火等安全警示标识，未发现车间、仓库消防器材无挤占、遮挡现象，同时要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。安全用电控制：生产部、车间负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全。防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决。现场发现车间配电箱/柜门有关闭，并有小心触电等安全标识，未发现明显安全用电隐患。机械伤害/砸伤/烫伤控制：制定的《设备操作规程》有悬挂在相应的作业区域，现场发现链条生产线、提升机、刀具、分半切割机、锅炉、液氨制冷设备等生产设备均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；企业特种设备锅炉和压力容器均有培训考核合格的人员操作，生产设备均有按规定的要定期进行检测，并确保性能良好。现场发现生产设备操作工操作工作娴熟，作业方法得当（作业过程中有穿工作服、胶鞋等个人安全防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。

4.9.0 监视、测量、分析和评价：公司在质量环境职业健康安全手册中 9.1.1 条件进行了规定。现场交流监视、测量、分析和评价的内容：消防安全、危化品管理（天然气）、持证上岗人员管理（见 7.2 条款）等项目，每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施；例如建筑消防检测由综合部负责实施，无害化处理由品管部负责等。组织屠宰及肉类分割建设项目依据《建设项目职业病危害风险分类管理目录》属于一般风险行业，每三年进行一次职业病危害因素检测等工作的策划。（因公司无 GBZ188 中的职业健康危害因素，不涉及职业病岗位；不需要进行职业病体检；有提供预防性健康体检合格证，因无 GBZ188 中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测）现场抽查：职业健康安全的重大危险源通过目标指标进行控制，现场审核期间抽查，截止 2023 年 9 月 30 日目标已完成。可燃气体检测报警器（型号：ARD600），检定日期：2023 年 2 月 21 日，有效期至 2023 年 2 月 20 日，由维保单位安阳润物耕心电子科技有限公司出具。本部门涉及的安全消防设置主要是灭火器，一阶段发现灭火器未进行点检，二阶段已整改，现场抽查化验室区域灭火器均在有效期内。公司办公区域、生产区域及厂区等消防管理主要由生产部动力组负责，见其审核记录。防静电/防雷控制状况：现场交流综合部负责人侯琪，公司建筑配置有避雷带及接地装置，建筑在 9m 左右高度，有一定的措施进行控制，同时公司对特种设备按期进行检测，日常对安全进行检查，确保不发生火灾等紧急情况，同时知晓防雷的意义及风险。建筑消防设施控制：提供了建筑消防检测报告，报告编码：rgjs-xj-202242，报告日期：2022 年 12 月 25 日，结论：合格。电气防火控制状况：现场交流及询问，公司在项目竣工时对厂方通风、消防栓、自动报警、气体灭火等工程质量进行了自主验收，考了对防火等情况，日常运行过程中每年进行建筑消防检测，对电器设备等进行日常检查及控制，主要由生产部-动力组负责实施，见生产部审核记录，涉及用电管理时由电工负责管理。

4.10 合规性评价：公司在质量环境和职业健康安全手册中 9.1.4 条款进行了规定。现场抽查公司收集了与生猪屠宰、分割相关的法律法规，提供了《法律法规清单》，包括中华人民共和国特种设备安全法、中华人民共和国消防法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、质量法、未成年工特殊保护规定、河南省消防条例、河南省消防设施管理规定等。抽查已识别的上述法律法规，在有效期内。但



发现未识别GB6441、GB/T13861-2022、DB11/1354标准，现在沟通。现场查见2023年2月10日开展了《2023年合规性评审》，评审对消防法、特种设备管理法、等进行了合规性评价，采用“√”方式标识合规，评价未见不符合情况。评价人：张艳正、石武、侯琪、耿俊凤、等6人。建议后期关注合规性评价的充分性。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等。企业近期于2023年9月29-30日策划并实施了一次内审。现场审核期间与审核组长侯琪及组员耿俊凤交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及标准条款不熟悉，已开不符合项整改。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）体系实施后，近期于2023年10月25日实施了1次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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：

在《不合格品控制程序》中对采购产品、最终产品、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。品管部负责组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审，对于屠宰部分产品的不合格品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。分割过程主要涉及质量控制，发现不合格一般会返工处理，保持了评估和处理的记录。提供有《病害生猪及生猪产品无害化处理记录》，抽查2023年05月30日，处理三腺下料、病害组织等共1832kg，处理人：赵**，厂方（公司）负责人：耿**，兽医：黄**。同时匹配记录有《林州市太行动物无害化处理中心（安阳市殷都区）收集单》，记录信息基本一致。同时抽查2023年12月01日、2023年05月30日等8个批次的控制，控制方式基本相同。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《不合格品回控制程序》、《纠正、预防、纠正措施控制程序》。公司在日常运行过程中发现的不合格情况见Q8.7/F8.9.1-8.9.4/H5.1条款审核记录，现场交流审核期间未发生职业健康安全方面的不合格。未发生重大的工伤情况。保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；内审采取的纠正及纠正措施情况见综合部审核记录。管评开具的改进建议项及纠正计划等见领导层审核记录。与部门负责人交流，其表示审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量和食品安全事故，配送给客户的产品未发生重大不合格情况，暂无需采取纠正措施的需求。但是公司在文件中策划了采取纠正及纠正措施的职责及要求等，后期若需要按照相关程序文件要求执行。

3) 投诉的接受和处理情况：无

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）：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：现有内部资源的能力：公司占地面积地约200亩，厂房面积30亩，分



一层及二层；其中生产车间在一层（待宰圈、生猪屠宰线、刀具存储消毒间、内脏处理间、内包材库、检疫室、分割间、洗手消毒间、一更二更间）、速冻库房3个、3个冷冻库（成品库），3个鲜品分割库、检测室1个，基本满足生猪屠宰加工需要。提供有生产设备清单、检测设备、安全环保设备清单：如：主要生产设备有：三点式电致昏机L=4米、电致昏机滑槽、卧式放血输送机L=6米、放血提升机、活挂输送机等；主要环保设备有：灭火器、消防栓、污水处理设施；主要安全装置有：灭火器、消防栓、急停按钮、手动消防报警器；动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：污水处理站（在线检测外包）、高压配电室、空压站、消防中控室、应急蓄水池、除尘装置、发电机房、危险废弃物储存间、食堂；特种设备（10台）：其中叉车（1台）、锅炉（1个）、压力容器、压力管道，特种设备进行了定期检验管理；检测设备：全自动PCR分析仪（型号48R）、全自动核酸提取仪（型号NP968-C）、双人生物安全柜（型号BHC-13001A2）、医用离心、研磨机、电子天平、水分测定仪尺等，基本满足生猪屠宰、分割的需要。企业外包过程为：病害猪无害化处理、副产品处理、冷链运输、检验/检测、校准/检定。资源提供符合体系要求。

2) 人员及能力、意识：

提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示体系覆盖总人数：55人，含各部门主要负责人5人。公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取综合部负责人侯琪、生产部耿俊风的岗位工作要求表，基本满足要求。提供了《关键岗位能力确认表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

3) 信息沟通：

公司在《质量环境职业健康安全管理手册》、《食品安全、HACCP管理手册》7.4条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》；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、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、安全生产方面、消防大队、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。内部沟通情况：见会议通知、文件下发、培训记录等。

4) 文件化信息的管理：

公司策划编制的QE0《程序文件》和FH《程序文件》，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管理体系运行的需要。公司文件分类及构成：一级文件：《质量环境职业健康安全管理手册》、《食品安全、HACCP管理手册》。二级文件：公司编制了QE0程序文件26份，FH程序文件28份，基本包括了管理体系标准要求的程序。三层次文件：管理制度1份；岗位职责1份。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：生猪屠宰、分割

O：生猪屠宰、分割所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东500米北侧1号安阳天韵食品加工有限公司的生猪屠宰、分割

H：位于河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东500米北侧1号安阳天韵食品加工有限



公司的生猪屠宰、分割

注：以上在一阶段时经过了变更，变更理由：与审核地址描述保持一致性。

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，安阳天韵食品加工有限公司的

☒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	☒ 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：张丽 肖新龙 邝柏臣 黄童彤



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。