

项目编号：20021-2024-QF

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：武义县食品有限公司

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）：肖新龙

审核组员（签字）：任国平

报 告 日 期：2024 年 1 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
 - 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：肖新龙

组员：任国平



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	肖新龙(见证任国平Q晋级)	组长	Q:审核员	2023-N1QMS-2232380	Q:03.01.01
			F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F:CI-1
B	任国平(Q晋级被肖新龙见证)	组员	Q:实习审核员	2023-N0QMS-2059494	Q:03.01.01
			F:审核员	2023-N1FSMS-4059494	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	郑巧媛, 张宇宇, 谢俊杨, 魏航斌	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质量管理体系,食品安全管理体系认证申请者的再认证申请,通过检查受审核方的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,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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,F: ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系: 本次为结合审核联合审核一体化审核;

c) 相关审核方案,FSMS专项技术规范: GB/T 27301-2008 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》;

d) 相关的法律法规: 《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《生猪屠宰质量管理规范》、《生猪屠宰管理条例》等



e) 适用的产品(服务)质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准:《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、《GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、《GB 18394-2020 畜禽肉水分限量》、《GB 50317-2009 猪屠宰与分割车间设计规范 附条文说明》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: 2024年01月22日 上午至2024年01月25日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2022年12月4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):【FSMS范围发生变化,确保与生猪定点屠宰证地址描述保持一致】

Q: 生猪的屠宰

F: 位于武义县壶山街道文兴路11号武义县食品有限公司县定点屠宰加工厂的生猪屠宰

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: 浙江省金华市武义县文教旅游工业园区

办公地址: 武义县壶山街道文兴路11号【变更后地址,变更原因:确保与生猪定点屠宰证地址描述保持一致】

经营地址: 武义县壶山街道文兴路11号【变更后地址,变更原因:确保与生猪定点屠宰证地址描述保持一致】

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 一阶段审核情况(适用时)——不适用

于 年 月 日- 年 月 日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:

——不适用

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(2)项,涉及部门/条款:党建综合科 Q8.4.1/F7.1.6,



加工厂 Q7.1.3/F7.1.3

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2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2025年1月25日前。

2) 下次审核时应重点关注：

在生产现场管控、确认验证、采购管理、计量器具管理、无害化处理管控、内审及管理评审的深入应用、设备设施维保策划及实施管理、文件及记录的规范性管理方面、管理目标数据统计分析、蓄水塔管理、车辆消毒液消毒浓度管理、生猪进厂验收管理等

3) 本次审核发现的正面信息：

- 受审核方总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；
- 受审核方按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；
- 审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故等；
- 按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行；
- 公司能及时采取措施应对相关法律法规的变化，保持体系的持续改进。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方对 ISO22000:2018、GB/T19001-2016 标准运行和认证活动较为支持，公司结合生猪屠宰，依据 2 个管理体系标准，结合本次再认证，重新策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等，版本变为 B 版。审核期间因文审提出问题，对文件有修改，文件的更新有基本的管理和控制，但规范性可持续关注。现场查核发现：现场管理及运行基本符合策划的标准要求，在原料采购验收、CCP 点控制、供方管理、人员能力培训管理方面运行基本符合，但现场审核也发现对生产过程管控、确认验证、基础设施维护保养方面、内审及管理评审深入应用程度方面还存在较大的提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，受审核方总体上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：

国家农业农村部出台《生猪屠宰质量管理规范》，于 2024 年 1 月 1 日开始实施，规范施行前已开办的生猪定点屠宰厂（场），应当自本规范施行之日起 24 个月内达到本规范的要求。公司需要结合规范要求从硬件和软件两方面提升以满足该规范的要求。

在生产现场管控、确认验证、采购管理、计量器具管理、无害化处理管控、内审及管理评审的深入应用、设备设施维保策划及实施管理、文件及记录的规范性管理方面、管理目标数据统计分析、蓄水塔管理、



车辆消毒液消毒浓度管理、生猪进厂验收管理等还存在一定的提升空间，后续审核可持续关注。

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：2000年8月28日 体系实施时间：2023年6月10日（再认证换版）

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、生猪定点屠宰证、动物防疫条件合格证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：63人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次（夜班屠宰）

4) 范围内产品/服务及流程：

生猪验收→静养观察→清洗→宰前检验→淋浴→麻电致晕→刺杀放血→冲洗→浸烫脱毛→落头→头部检验
→开膛→取红白脏→内脏检查→劈半→胴体检验→整修→复检→出厂

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

受审核方于2023年06月10日依据ISO22000:2018、GB/T19001-2016标准要求，结合体系再认证，重新策划了管理体系文件。

结合生猪屠宰过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇的策划和管理：

受审核方对建立、实现质量和食品安全管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别，明确了对内外部因素进行监视和评审的方式、方法；识别了相关方需求及期望，如顾客、供方、市场监督管理局、农业农村局等，并对识别出的需求和期望进行分析，以期在实际运行过程中，结合生猪屠宰活动，进行落实，确保提供安全放心的生猪屠宰过程。现场审核期间与总经理交流，其表示目前市场竞争较为激烈，生猪屠宰行业目前只要具体条件的企业都可以开展此项工作，要求也非常严格，尤其是2024年1月1日实施的生猪屠宰质量管理规范的要求，对整个生猪屠宰行业提出了非常高的要求，对于本公司而言，因建厂在2000年左右，公司的生猪屠宰设备设施等较为陈旧，对满足新的规范要求还需要一定的资金投入，目前也在策划实施中，对于公司而言，也希望通过体系的持续实施，不断提升人员能力意识，规范公司内部管理。。

受审核方变更的策划：审核周期内因体系再认证，对体系文件进行了转版，转为B版。

2)管理体系应用策划情况

受审核方按照ISO 22000:2018、GB/T19001-2016标准策划并对体系文件进行了换版，形成了B版的管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划、作业制度文件等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

受审核方确定的管理体系体系认证的范围为：



注册地址：浙江省金华市武义县文教旅游工业园区

审核地址：金华市武义县壶山街道文兴路 11 号

认证范围：

F：位于武义县壶山街道文兴路 11 号武义县食品有限公司县定点屠宰加工厂的生猪屠宰

Q：生猪的屠宰

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：虫害控制、无害化处理。 不适用条款：无。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生猪屠宰过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 06 月 10 日发布了经总经理批准的质量和食品安全管理体系管理方针：

关爱人类、牢固树立食品安全第一的观念。精益求精、高端品质，遵守法规、服务客户、诚信双赢；做到进厂生猪只只检疫、出厂肉品头头检验。让市民吃上放心肉。

管理方针包含在管理手册中。管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理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。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求，结合客户对生猪屠宰过程的要求，设置了领导层、食品安全小组、党建综合科、加工厂、卫检科、业务科；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本满足管理体系运行的需要。

经现场交流，各部门负责人对管理职责基本掌握，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《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《总目标完成情况统计分析表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	完成情况 (2023 年第一季度到 2023 年第四季度)
1) 生猪进厂检疫率 100%	季度	——未能提供,现场做改进建议项提出	100%
2) 肉品出厂检验率 100%	季度	——未能提供,现场做改进建议项提出	100%
3) 病害畜禽及产品无害化处理率 100%	季度	——未能提供,现场做改进建议项提出	0
4) 顾客满意率 90%以上	年度	——未能提供,现场做改进建议项提出	96%

审核周期内管理目标已完成，2024 年 1 月份目标在实施中，现场抽查发现未能提供目标考核的原始统计数据，现场交流做改进建议项提出。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规及相关要求，查见“外来文件审批单”，抽查识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、屠宰行业管理法规与产业政策汇编、屠宰行业标准汇编、



GB 12694-2016《食品安全国家标准 禽畜屠宰加工卫生规范》、《生猪屠宰管理条例》、GB 50317-2009《猪屠宰与分割车间设计规范附条文说明》、GB 2707-2016《鲜(冻)畜、禽产品》、ISO22000:2018等。基本覆盖了公司生猪屠宰所适用的法律法规及标准要求，抽查的法律法规以及标准在有效期内。

7) 管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

1) 一一为过程建立评价准则，建立的准则有前提方案、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、生猪屠宰生产作业指导书等；

一一按照准则实施过程控制；同时策划了对变更时的控制。

外包过程：虫害控制、无害化处理。

生猪屠宰工艺流程如下：

生猪验收→静养观察→清洗→宰前检验→淋浴→麻电致晕→刺杀放血→冲洗→浸烫脱毛→落头→头部检验→开膛→取红白脏→内脏检查→劈半→胴体检验→整修→复检→出厂

现场观察流程图与实际生猪屠宰过程基本一致。

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划书》等控制要求，公司结合实际生猪屠宰情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保生猪屠宰过程所做的各项前期策划安排。策划内容基本覆盖，但是充分性建议持续关注。

前提方案/良好卫生规范编制依据：《GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB/T 19479-2019《畜禽屠宰良好操作规范 生猪》。策划的文件与企业实际运行基本相适宜，充分性及细化程度基本适宜。

食品安全小组针对生猪屠宰所使用的生猪、接触性材料（胭脂红、菌毒涤、二氯异腈脲酸钠粉、不锈钢操作台、手套、工作服等）、生产用水等进行了特性识别，包括产地、重要的特性（生物/化学和物理特性）、来源、组成、生产方式、交付方式、包装类型、储存方式、使用前的处理、接受标准或用途说明等。抽查发现对生产加工用水的识别及描述不够充分，实际使用为二次供水，现场口头交流建议后期管理及改进。

预期用途主要为普通家庭最终食用，直接客户为肉商。

主要的食用方式：烹饪后食用。不涉及致敏物质。

按照工艺流程，结合法律法规要求及行业经验，对各步骤生物性危害、物理性危害、化学性危害、识别、评估，并明确了控制措施，形成了《显著危害显著危害分析和识别工作表》，抽查危害分析的步骤与流程图基本一致。经过评估，最终确认的 CCP 点及 OPRP 点、相应的控制措施如下：

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
关键控制点 CCP	控制的危害	关键限值 CL	关键限值设定依据	监视				纠正	纠正措施	监视程序	记录	验证
				对象	方法	频率	人员					
CCP1 生猪验收	盐酸克伦特罗	盐酸克伦特罗	GB/T 17996	尿样	取尿液	大市内猪源每批次比	检验员	1、发现有可疑猪只时，并入隔离圈进一步诊断；	培训检验员。	生猪屠宰	畜禽进场记	卫检科科长复



	伦特罗\莱克多巴胺/沙丁胺醇	莱克多巴胺/沙丁胺醇阴性			进行检测	例不低于3%-5%; 大市区外猪源每批次比例不低于5%-7%		2、发现有病猪时送急宰间进行急宰,并进行解剖; 3、解剖后发现患有传染性疫病时,启动应急预案。 4、尿样检测不合格的猪只,进行复检,复检不合格的,不得屠宰,并向有关部门报告。		宰质量控制标准	录; 2、动物检验合格证	核金检查录,并对每批产品进行抽样,产品送外检等
	疫病	动物检验合格证	GB/T 17996	检验证	验证	每车	驻场兽医					
		猪健康无异常	GB/T17236	猪只	观察	每头						
CCP2 复检	疫情	整猪无病或疫情	GB/T 17996 GB/T17236	内脏及胴体	剖开观察	每头	驻场兽医	1、发现在病猪时,将内脏及胴体推入病猪通道进行处理; 2、对需要高温处理,进行温处理; 3、对不可信用的,作好相关标专; 4、发现有传染性疫病时,启动应急预案。	培训检验员。	生猪屠宰质量控制标准	宰后检验记录	1 卫检科科长对相关记录进行审核;

1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13
OPRP	控制的危害	控制措施	监视				纠正	纠正措施	监视程序	记录	验证
			对象	方法	频率	人员					
OPRP1 宰前检验	疫病	通过检验猪是否无异常病变。	猪只	观察	每头	驻场兽医	1、发现有可疑猪只时,并入隔离圈进一步诊断; 2、发现有病猪时送急宰间进行急宰,并进行解剖; 3、解剖后发现患有传染性疫病时,启动应急预案。	培训检验员。	生猪屠宰质量控制标准	宰前记录	1 卫检科科长复核金检查录, 2 后续的宰后检验;



OPRP2 静养	疫病	在静养区静养发现异常及时处理	猪只	观察	每头	驻场兽医	1、发现有可疑猪只时，并入隔离圈进一步诊断； 2、发现有病猪时送急宰间进行急宰，并进行解剖； 3、解剖后发现有传染性疫病时，启动应急预案。	培训检验员。	生猪屠宰质量控制标准	宰前记录	1 卫检科科长复核金检查录，2 后续的宰后检验；
OPRP3 头部检验	疫病	对每头猪进行剖开观察，发现异常及时处理	头部	剖开观察	每头	驻场兽医	1、发现在病猪时，将胴体推入病猪通道进行处理； 2、对需要高温处理，进行温处理； 3、对不可信用的，作好相关标专； 4、发现有传染性疫病时，启动应急预案。	培训检验员。	生猪屠宰质量控制标准	宰后检验记录	1 卫检科科长对相关记录进行审核；
OPRP4 内脏检查	疫病	剖开观察内脏正常无肿瘤等病变	内脏	剖开观察	每头	驻场兽医		培训检验员。	生猪屠宰质量控制标准	宰后检验记录	1 卫检科科长对相关记录进行审核；

审核周期内食品安全小组策划的OPRP点/CCP点未发生变化。策划基本与受审核方实际运行基本相符。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

(需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价)

1) 前提方案、工作环境管理情况

水质安全：生猪屠宰车间用水经现场核查，主要是使用了城市管网，提供了水质外检报告的受理委托单，下次审跟踪水质报告的情况。配置有自来水蓄水塔，但对水塔的管理措施不够充分，现场口头沟通建议后期改进，自备有地下水，暂未使用；



设备、工器具清理：查见《工具容器消毒记录》，对工器具名称、清洗开始及结束时间、清水去除残留物、用清水洗净、 $\geq 82^{\circ}\text{C}$ 热水消毒、清水冲洗等信息，每天进行。

查见《车间清洗、消毒记录表格》，记录了门窗是否清洁、墙面是否清洁、废弃物是否清洁、管道电缆是否清洁无脱落等进行了记录，通过 \checkmark 方式进行记录，抽查 2023-08-16 对策划的上述内容进行了检查，通过 \checkmark 方式进行表示，厂长定期进行审核。建议后期规范清洗消毒的项及内容。

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”的基本原则。现场看到生猪屠宰车间卫生状况有基本的控制，但因建设厂房较早，设备设施较为陈旧，企业表示 2024 年会考虑改造管理，企业工厂周边无化工厂等污染的企业。

受审核方对化学品有单独的区域存放，包括消毒用化学品、瘦肉精检测试剂盒以及非洲猪瘟检测试剂，车间外围用灭虫鼠药、消毒剂之外不存在其他危险化学品，检测用化学品在检验室存放。查见《消毒液配置使用记录》、《消毒剂使用记录》，与配制人、配制浓度、使用场所等基本信息。抽查 2023-11-05，记录配置消毒化学品的使用浓度为 150ppm，投放位置为消毒池，测试人：魏**。消毒液浓度偏低，建议参考《NY/T3384-2021 畜禽屠宰企业消毒规范》的要求进行控制。

查见《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，抽查 2023-04-03/2023-08-15/2023-06-20 等 15 个批次的检查记录，未见异常，检查人：郑**；虫害防治委托浙江武义佳家环保科技有限公司进行虫鼠害防治，提供了每月服务施工作业单，抽查 2024.01.17、2023.11.16、2023.08.17 等 15 个批次的《服务报告》，主要对鼠类滋生场所灭鼠投药，现场查看车间虫鼠害防治措施较为简单，后期车间改造建议考虑规范。现场审核期间未见蚊蝇及鼠迹。

人员卫生管理：公司屠宰主要是夜班，根据每日客户订单量安排屠宰时间，对人员卫生每日进行检查，体现在《从业人员车间记录表》中，检查内容包括发热、腹泻、咳嗽等，抽查 2023-04-04，按照策划开展了检查，通过 \checkmark 方式进行表示，同时抽查 2023-09-01/2023-12-04/2024-01-23 等 15 个批次的控制，方式基本相同。现场审核期间观察：各岗位员工有基本的防护，穿工作服、工作靴、围裙等。

每日对公司的卫生环境进行检查，查见《每日卫生检查》，抽查检查项目“车间通气、地面清洁卫生、设备设施维护”等 15 个项目，检查情况：通过 \checkmark 方式表示，抽查 2023-04-11/2023-06-09/2023-11-17 等 15 个批次的检查记录，检查人：徐国良，实际检查内容与实际情况不完全一致，建议后期规范。

同时对厂区下水道、厂区垃圾桶、更衣室、门窗、地面等 17 项，进行检查，体现在《GMP 核查表》中，每月开展《防止交叉污染检查表》活动。

入场配置有车辆消毒池，对入场车辆进行消毒管理，对老客户进行未做要求，对新客户以及陌生车辆进厂门卫要求进行登记管理，体现在《武义县食品有限公司外来人员防疫登记表》中，记录有进出事由、时间、车牌等信息，抽查 2024-01-20 的入场记录，有上述信息的登记，有基本的管理。车辆入场就对车辆进行了消毒管理。

生产过程产生的废水主要通过污水处理系统进行处理，达标后排放；

屠宰过程不合格的产品做无害化处理，按照无害化管理相关要求进行处理；

产生的猪毛，用黑色的塑料桶装运至环卫处理进行处理；

2) 设计和开发管理情况(含特殊过程确认)：

加工厂表示各过程经过识别，确定没有特殊过程，无需进行确认。

受审核方对设计和开发过程进行了策划，《设计开发控制程序》；包括设计和开发过程的输入、过程测试、输出的要求，明确了加工厂主要负责产品设计和开发工作。现场交流部门负责人徐厂，对设计和开发管理有基本知晓。因公司生猪屠宰主要为代屠，客户群体基本稳定，提供产品为白条头，在现场查看屠宰过程按照有关行业规范要求要求进行，产品中也没有因设计和开发而引起的责任，从体系建立至今，提供代屠服务未发生变化，暂不涉及新产品的设计和开发。现场交流建议后期结合实际运行情况进行评估，发生时按照策划的程序文件进行控制。

3) 采购管理情况：



受审核方在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、进货查验和台账记录制度、食品安全管理制度等文件，对采购过程进行管理。

受审核方主要以客户上门委托屠宰为主，涉及的生猪由客户提供，经驻场兽医检疫合格；方可入厂进行宰杀，宰杀后客户自提。公司的采购主要是检疫检验用试剂、宰杀用工具等物资，以及虫害控制，无害化处理等。党建综合科负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性、服务等负责。

提供《合格供方名单》，委托方屠宰方有 53 个，其他材料供应商有 5 家，公司提供的《武义县食品有限公司关于食品安全工作暗访检查问题的整改情况报告》（2023.11.8）显示，公司已与武义县农村经济投资发展有限公司签订无害化处理委托协议，但该公司没有在合格供方名单中，开具不符合项要求整改。

抽查老供方：克伦莱克沙丁三联快速检测卡的供方北京维德维康生物技术有限公司，兽用一次采血盛血器 5ml 的供方三门县民生医药器材有限公司，菌毒漆、消毒威的供方湖南五指峰生化有限公司的供方武义佳家环保科技有限公司，每年组织 1 次供方评价，2023 年 6 月 10 日进行了合格供方评定。提供有《供方调查表》和《供应商业绩评定记录表》，评价内容包括资质评价（营业执照、许可证等）、交货及服务评价（质量、交货期、服务、价格等）等项目。上述供方经过评价均同意继续列入合格供方目录进行管理。

抽查委托人何 XX，洪 XX，武义县开源食品配送有限公司的供方调查表，对委托人的生猪疫病防控和质量安全保障能力进行了评价，具体内容应当包括生猪来源、防疫、兽药和饲料使用、运输等情况，以及质量安全保障措施。调查人：江绍峰，调查日期：2023/6/10，调查意见：能满足合格供方要求。审批意见：同意列入合格供方。审批人：金晓东，审批日期：2023/6/10。对合格供应商（委托人）的评价为 2024 年度生猪屠宰质量管理规范的新要求。

抽查无害化处理的供方，武义县农村经济投资发展有限公司【新供方】，签订了“无害化处理委托协议”：2023-09-15 至 2024-09-14；实际无害化处理由武义百奥迈斯生物科技有限公司执行，提供了武义县农村经济投资发展有限公司和武义县农村经济投资发展有限公司之间的协议书。武义百奥迈斯生物科技有限公司的营业执照：91330723MABYKAP381，在有效性内。动物防疫条件合格证，证书编号：（武）动防合字第 2023002 号。未开展对直接供方武义县农村经济投资发展有限公司的评价工作，同时未能提供“《供方评价准则》”，开具不符合项要求整改。

洗消用品、劳保用品采购根据使用情况，不定期从超市等进行采买。计量器具检定、产品三方外检每次检测时签订委托协议。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

未发生召回情况，于 2023 年 8 月 12 日进行了召回演练，同时开展了批次的追溯演练。模拟 2023-08-11 批次屠宰的生猪抽检时发现瘦肉精超标情况，不能使用（模拟），启动一级召回在产品召回（模拟）实施记录中描述了追溯/召回实施程序、追溯/召回实施记录、召回产品的召回方式及处置以及对演练进行了总结。查见《食品召回计划》、《食品召回公告》、《产品召回演练报告》、《纠正措施单》、召回演练总结等运行证据。

当批次生猪追溯情况：子主要体现在“浙江省数字畜牧应用系统”中，包括入厂管理、疫病及违禁药物自查系统、待宰管理、宰后管理、无害化处理等管控过程，基本可以实现此批次猪肉的流向的追溯。

召回后处理：集中销毁。纠正及纠正措施：组织开展培训。

召回模拟结束及效果评价：公司产品召回程序有效，产品召回具有可行性，未对追溯程序有效性进行评审，现场口头交流，建议后期改进。

5) 屠宰过程及产品放行管理情况（含 CCP/OPRP 实施管理）：

原材料接收标准：符合《危害控制计划》、客户合同/订单要求、生猪屠宰生产作业指导书等；过程产品放行标准《危害控制计划》、客户合同/订单要求、生猪屠宰生产作业指导书等；成品执行标准：执行《GB/T



17996-1999 生猪屠宰产品品质检验规程》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、《GB/T 17236-2019 畜禽屠宰操作规程 生猪》标准,计量器具定期进行校准等。

CCP及OPRP的监控:CCP1生猪验收(生物、化学危害),CCP2复检(疫情);4个OPRP:OPRP1宰前检疫;OPRP2静养;OPRP3头部检验;OPRP4胴体检验;OPRP5内脏检查。

CCP1生猪进场验收:

每批由检验检疫员核对动物检疫合格证明中的货主、动物种类、数量、起运地点、到达地点及单位信息等进行核实;瘦肉精检测:监控要求,盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇检测阴性。非洲猪瘟检测为阴性;

查见了“瘦肉精”抽样检测情况登记表,记录了检测日期、货主、生猪产地、产地检疫证编号、进厂数量、抽检数量、检测项目(盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇),抽检结果(阴性、阳性、可疑)等信息。根据加工厂追溯信息,抽查2023年11月05日“瘦肉精”抽样检测情况登记表,按照进厂生猪随机收取进行检测,记录了检测日期(2023-11-05)、抽货主(编号200)、生猪产地(陈世伟养猪场)、产地检疫证编号(3330427392),进场数量(8头)、抽检数量(1头),三个检测项目,抽检结果:阴性,检疫人员:陈**;同时抽查当天入厂的货主编号128、货主编号148等共18个货主,共入厂验收生猪514头,但是抽查发现根据动物产地检疫证编号中数量显示当天合计进入生猪数量合计为516头,核查差异2头生猪涉及产地检疫证编号:3330426957,产地检疫证编号记录出厂生猪50头,公司在生猪进厂查验合适数量为48头,按照48头进场验收;现场已与企业沟通,企业领导已知晓此种情况,口头建议后期关注生猪入厂验收时数量与生猪产地检疫证推送数量差异的原因。

查2023-11-05批次的生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告,记录了采样地点、采样日期、对应的检疫证编号:3330426892/3330427359等18个批次,试剂生产批号:2023012,试剂有效期至202404,检测人员:陈江宏,法人代表:金晓东,官方兽医:朱放斌,日期:2023-11-05。

2024-01-24现场观察瘦肉精检测过程,瘦肉精检测室位于待宰栏一侧,相关检测卡的有效期均为有效,由农业农村部指定供应单位,检测由卫检科检验人员实施,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。2024-01-24共进19批生猪,共730头,瘦肉精检测阴性,均为合格。同时信息已上报系统。

CCP2复检:

按照追溯思路抽查了11月06日生猪宰后检验登记表,记录生猪屠宰数量为495头,急宰1头,病害生猪及肉类共6头【抽查发现在生猪宰后检验登记表中记录有4头/屠宰厂(场)生产情况月汇总表记录为4头,在《屠宰环节病害猪无害化处理记录》中记录了6头,两者不一致,现场查核无害化处理通知书共计6头【有无害化处理编号】,建议后期规范管理】,不可食用猪产品(病害两腺及病变淋巴结等)共14.7kg,处理方式为化制,肉检人员为张宇宇,审核人未签字,现场交流建议后期规范。

OPRP1静养:

抽查2023年11月06日“生猪进厂(场)查验登记表”,共514头(记录了货主名称/编号,明确了生猪产地),分别记录了货主、生猪进厂数量、产地检疫证编号、检疫合格准宰、待宰检疫情况(检疫均合格,无急宰或病死猪等情况)、检疫人员陈江宏。涉及无害化处理情况见不合格品管理部分。

OPRP2宰前检疫:在组织完成入场感官查验、瘦肉精及非洲猪瘟检测等检疫活动,对于检疫合格的生猪,申请通过驻场人员进行宰前检疫,主要由驻场检疫员完成,检验完成后,申请准宰,并获得准宰通知书。抽查2023年11月6日宰前检疫情况,目前主要在系统“浙江省数字畜牧应用系统”记录了序号、受理单号、申报单编号、产地检疫证号、动物种类等,信息,抽查当天屠宰的生猪的产地证检疫证编号如3330426892/3330426957,对应的准宰证号为:Z0000561422、Z0000561416,检查人:胡津文。规范管理可持续关注。申请准宰证数量为513头,1头急宰;实际屠宰495头;因客户订单变化原因,静养19头;准宰证在系统中由官方兽医胡**审批。



OPRP3、OPRP4、OPRP5 宰后检验（头部检验、胴体初检、内脏检疫）（生物性：皮肤病、淋巴结结核病变、寄生虫等），由畜牧兽医局驻场兽医和肉品品质检验人员完成。形成了“生猪宰后检验登记表”，记录了或者编号及货主名称，病害肉尸体、屠宰总数量等，抽查发现对于合格头数信息未做记录，直接在“浙江省数字畜牧应用系统”中进行录入登记，并开具动物产品检疫合格证及肉品品质合格证明；对于病害需要做无害化处理的，见不合格品审核记录，记录了检疫合格准宰 495 头，无害化处理：4 头+14.7kg，与无害化处理单记录不一致，现场追溯相关人员，其表示当班因人员变化导致记录出现偏差，以无害化处理记录为准，建议后期规范并加强管理。

来源及去向基本清楚可追溯，对于宰后产品的流向主要体现在《生猪及生猪产品出厂（场）登记表》，记录有编号、货主名称、产品名称、数量、流向、动物产品检疫合格证编号、肉品品质合格证明等信息，抽查动物产地检疫合格证明编号：3330426892，对应共屠宰 12000 公斤，动物产品检疫编号：3311495686 至 3311495691；肉品品质合格证明编号：001138026 至 001138032，日期 2023-11-06；同时抽查动物产地检疫合格证编号：3330426957，对应共屠宰 4896 公斤，动物产品检疫编号：3311495696 至 3311495699；肉品品质合格证明编号：001138037 至 001138040，日期 2023-11-06；其余当日屠宰猪产品的控制基本相同。

另外抽查 2023.08.07、2023.10.15、2023.04.04、2024.01.23 等 20 批验收及屠宰及宰后检疫情况，控制方式基本相同。

现场观察到顾客的生猪产品被分圈进入到待宰栏，并在生猪上用油漆标上各顾客的编号，并在“生猪进厂（场）查验登记表”记录了相关信息，保证顾客财产的有效识别和防止错混。待宰圈卫生良好，可保证猪只的健康。检疫人员为谢俊杨（检验人员）。

生猪来源管理。抽查生猪来源验收记录，生猪进厂验收情况体现在“浙江省数字畜牧应用系统”中，同时公司会根据客户信息等登记在“生猪进厂（场）查验登记表”中，按《生猪屠宰管理条例》的规定，基本做到每头生猪的来源和验收情况信息，有据可查。

抽查 2024 年 1 月 24 日“生猪进厂（场）查验登记表”，共 730 头（实际动物产地检疫证推送生猪数量为 733 头，动物产地检疫证编号为 3330507903，生猪数量为 150 头，实际收 147 头，差 3 头，实际情况在“浙江省数字畜牧应用系统”中有申报，但现场口头交流建议后期关注差异情况）（记录了货主名称/编号，明确了生猪产地、数量等信息），同步在“浙江省数字畜牧应用系统”中分别记录了货主、验收头数、瘦肉精检测及非洲猪瘟检测情况、屠宰头数、待宰检疫情况（检验全部合格）、检疫人员谢俊扬。

查见了 2024-01-24“瘦肉精”抽样检测情况登记表，针对上述进场的 730 头，共抽检 28 头，瘦肉精检测（包括盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇），抽样比例符合 3-5%的要求，抽检结果均为阴性，检疫人员陈江宏。

同时提供了生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告，每批次抽检 1 个样品，合计 19 批，与进厂的批次数相符合。采样基数 730 头，对应的检疫证明号码 3330507932、2220508403/3330508784 等 19 份对应的检疫证明号码，记录中打印的试剂批次显示为试剂批号 2023012，试剂有效期至 202404，检测结果阴性，检测人：陈江宏，法人代表：金晓东，官方兽医：张**；日期：2024-01-24。

使用“浙江省数字畜牧应用系统”，检疫申报受理单、准宰证、生猪宰后检验登记表、检疫处理通知单等信息均在系统可查询，同时公司记录有相对应的纸质台账。

每批次动物产地检疫证编号的生猪对应一个批次的准宰证号，如：受理号码：0000681153，申报单编



号 S0000714483; 申报人: 徐伟忠, 其他批次的申请准宰的控制方式相同, 体现在系统中。

现场观察屠宰过程控制: 刺杀放血、麻电、烫毛等过程均现场有屠工等动态管理, 现场交流屠工张**;
熟悉放血流程及生猪屠宰操作规范的要求; 现场交流检验人员张**, 陈**, 熟悉宰前、宰后的检疫要求,
以及不合格的管控措施。驻场兽医郑国文。

现场询问屠宰工-烫毛工, 了解 GB/T17236 生猪屠宰操作规程的基本要求, 作业过程期间防止交叉污染,
所有烫毛水温在 60 度以上, 但具体需要结合生猪品种、皮质情况等现场确定浸泡时间, 一般屠宰工以现场
把控为主。2024 年 1 月 24 日夜班现场测试烫毛水温为 64℃。

徐厂长表示屠宰过程的质量控制包括烫毛、劈半、取内脏等过程主要以感官及人工经验判断为主, 操
作基本按照《生猪屠宰操作规程》操作, 对屠宰后生猪产品做到胴体、头蹄、内脏三落地, 血清、毛净、
无粪污。卫检科及兽医会进行同步检疫。

现场审核期间询问交流劈半人员袁**, 开膛人员徐**, 对自己岗位的要求, 现场交流基本熟悉, 操作
较为规范。现场观察开膛时一头猪有肉瘤, 在开膛时及时剔除, 丢弃至黑色桶中最后统计做无害化处理。

提供了 2024 年 1 月 25 日生猪宰后检验登记表, 记录生猪屠宰数量为 738 头, 无病害肉尸 0 头, 可不
使用猪产品无害化处理 21.6kg, 系统中申报无害化处理编号: 8000118819, 处理方式为化制, 肉检人员为
张嘉安, 官方兽医, 张勤剑。

查见《生猪及生猪产品出厂(场)登记表》, 记录了货主名称、产品名称、数量、流向地、动物产品
检疫合格证编号、肉品品质合格证编号等信息, 抽查货主编号 58, 数量: 3, 动物产品检疫合格证编号
3311747657, 肉品品质检验合格证编号: 001350953, 日期: 2024-01-25, 流向: 星光; 货主编号 41, 产品
名称: 猪肉, 数量: 25, 动物产品检疫合格证编号: 3311747679, 肉品品质检验合格证编号: 001350976,
流向: 星光, 日期: 2024-01-25, 检疫人员: 张勤剑、肉检人员: 张嘉安, 发货人员: 钟忠朋。其他发货客
户的控制方式基本一致。

另外提供了公司水质和产品的外部检验报告以及产品的检验检疫证明等凭证, 见确认验证部
分内容。

9) 应急准备和响应管理情况:

依照《应急准备和响应控制程序》执行, 加工厂对公司各部门存在的突发情况进行识别和管理。包括 突
然停电、火灾发生、停汽、地震、台风、洪水等天灾、停水等。审核周期内, 没有发生需响应的突发情
况。提供了 2023 年 6 月 28 日《武义县食品有限公司消防应急预案演练记录》。假设情况为屠宰加工厂加
工车间突然发现有电源故障, 随即发生着火现象, 进行演练和总结, 对预案进行了评估。未见到演练过程
实施的证据, 建议后期规范管理。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析、更新

制定了《验证控制程序》, 对各项确认和验证工作进行了相应规定, 包括对危害控制计划实施之前的
确认、对监控程序、纠偏措施的确认、对管理体系运行中危害控制相关内容的验证等。现场交流食品安全
小组组长, 其表示公司产品每年送外检 1 次, 生产加工用水每年送检 2 次等, 策划基本合理。具体实施情况
如下:

食品安全小组按照策划开展了确认验证活动, 查见于 2023-05-25 开展了控制措施组合的确认工作, 确认
结论等信息体现在《控制措施组合确认记录》中; 于 2023-05-25 开展了 PRP 确认、2023-09-03 开展了 PRP 现场



验证、2023-06-02开展了OPRP现场验证、2023-09-10开展了危害控制计划等单项验证评价工作。抽查发现公司的产品描述中水的特性描述有变化，但是验证时未能关注变化，现场沟通，建议后期改进。

——生产加工用水为自来水，提供了自来水的送检委托单：《金华市疾控中心检验检测协议书表号，JKPF06-14-01》，送检日期：2024-01-17；下次审核关注。抽查猪肝产品的检验检测报告，报告编号：23NF1205141，检测项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、非诺特罗、磺胺类等19项指标，检测结果：合格，检测单位：绿城农科检测技术有限公司。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒方式进行动态管控。

提供了2023年10月12日由食品安全小组开展的验证活动结果分析报告，验证人员：徐伟忠、徐国良、郑巧媛等。内容包括前提方案、OPRP、CCP、食品安全管理体系内外部审核、终产品的检测，结论为：公司食品安全管理体系适宜、充分、有效，具有自我改进、自我完善的机制，企业产品卫生指标稳定合格，不存在潜在不安全产品高事故风险的趋势。但今后应加强现场卫生管理工作。但是验证的时间策划不太合理，现场沟通，建议后期改进。

受审核方策划并形成了《危害控制计划书》、《前提方案》等内容，审核周期内《前提方案》因为体系复审发生更新，《危害控制计划》中关于水的特性描述部分根据GB5749的变化进行了更新。修改按照文件方式进行控制，基本合理。

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

受审核方在《管理手册》中9.2条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖1次。抽查内审按照《年度内审计划》的策划，于2023年6月7日-8日开展了内审工作。审核组组长：郑巧媛；组员：江绍峰；参加公司组织的内审员培训，现场沟通询问郑巧媛，对内审有基本的理解，包括内审策划、内审开具的不符合项等内容，但是深入应用程序还需要持续提升，下次审核持续关注。

查《内部审核计划》，覆盖了QMS/FSMS标准条款要求。提供有首末次会议签到表。查《内审检查表》：抽党建综合科内审检查记录表，按照内审日程表策划的标准条款开展了内部审查，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己工作。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：加工厂，不符合项内容：屠宰现场刀具灭菌水温现场测试仅仅为70℃，未满足消毒温度要求，不符合标准条款：Q8.5.1/F8.2；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论等内容，查内审结论：公司制定的管理体系文件基本符合标准的要求，体系的运行基本有效。

受审核方在《管理手册》9.3条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行。现场查核2023年7月12日开展管理评审，提供有《管理评审计划》、人员签到表、各部门输入汇报内容、《管理评审报告》等运行证据，抽查基本合理，但抽查发现各部门总结在深入程度方面可提升，现场口头沟通交流，下次审核关注。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审内容、评审时间、评审结果等，总经理批准：金晓东，日期：2023-07-12，管评结论：综上所述，公司质量和食品安全管理体系的运行情况良好，各项工作有序开展，经过三年的运行，各部门人员的质量和食品安全意识有效提升。总经理要求各部门在日常工作中不断自我总结，自我提升，认真学习和运用标准知识和标准理念，从思想意识上转变，结合公司实际情况，因时制宜，因环境制宜，明确行业及生产条件的要求，进一步完善现有生产管理环节，充分发挥主观能动性，不断提升，有效改进，确保公司质量和食品安全管理体系有效运行和持续改进的同时，增加公司文化力，提高产品质量，开发更广阔的市场。管理评审结论建议后期明确目标、方针以及体系的充分性、适宜性、有效性。

查《改进计划》，改进内容：加强现场刀具、容易的卫生控制和分区管理降低交叉污染的风险；加强加工车间现场环境卫生控制，防止交叉污染，计划完成时间2024年2月20日前，下次审核关注。

现场与总经理交流，其表示公司定期会进行开展各项会议，评审公司发展情况、在屠宰过程中遇到



问题分析解决情况、以及 GB14881、体系运行要求相关的内容方面，发现问题及时落实改进，对管理评审的要求有一定的知晓，但是完全按照体系要求落实还有一定差距，后期审核持续关注。

内审、管评管理基本合理。

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:

受审核方在《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》中对采购产品、最终产品、生产和提供服务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。卫检科、驻场兽医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。保持了评估和处理的记录。

按照追溯抽查2023年11月06日提供的动物产品无害化处理通知单（编号:20231270/20231271/20231274/20231278/20231279），明确了生猪死亡的原因、死亡数量，根据屠宰检疫规程及病死及病害动物无害化处理技术规范进行化制处理。官方兽医为朱方斌/陈霖、协检验及公司肉检员签字，有动物卫生监督机构的签章，同时公司对无害化处理情况进行了记录，有质检员、检疫员、货主签字确认。与检疫过程中的发现的需无害化处理的产品数量信息一致（微信群沟通查核确认一致），但是在生猪宰后检验登记表、屠宰厂（场）生产情况月汇总表中记录信息不一致（漏记2头，现场确认是当班检疫人员有交接导致问题，现场已交流 建议后期规范改进）。其余批次涉及无害化处理的管控，抽查均有官方兽医审批，有基本的控制。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

现场与总经理沟通，其表示：公司保存了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。上一年度外审开具的不符合已采取纠正和纠正措施，基本有效。2023 年 10 月 9 日浙江省食品安全办公室来公司进行现场暗访，有整改，涉及无害化处理过程，已整改完毕。

日常运行过程中：原辅料进货验收、生猪屠宰加工过程、产品交付控制主要由加工厂、卫检科负责，销售出的产品暂未发现不合格及潜在不安全产品。在屠宰过程中发生过不合格情况，均按照无害化进行处理。整体交流及审核核查获知，公司整体在体系运行方面的能力较上一年度有所提升，在运用 PDCA 工具方面、不合格跟踪管理方面均有所提升，但是整体公司的体系运行方面的人员能力方面还需要不断提升。

3) 投诉的接受和处理情况:

顾客投诉处理等主要由业务科负责完成，2023 年度整体屠宰量较上一年度有很大提升，暂未发生重大投诉情况，顾客满意度较好。

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):

现场和公司总经理沟通,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:

公司场地自有,有房屋所有权证;公司占地面积约 15500 平方米;整体划分情况:生猪屠宰相关资源:生猪待宰车间 1 个,生猪屠宰车间 1 个,生猪急宰间 1 个;实验室 1 个(PCR)、检验室 1 个、动检室 2 个、兽医办公室 2 个;库房 0 个【不涉及仓储过程】;配置有牛灶房 1 个,菜牛待宰车间 1 个,菜牛屠宰车间 1 个,不在体系认证范围内;办公楼 1 栋(其中 1 层 1 间租赁给金华市开源食品配送有限公司使用;3 层有一餐厅,其余为办公及相关区域);

动力设施和辅助设施的状况,存在下列的场所:污水处理站、锅炉房、食堂。

提供了《设备登记台账》,目前屠宰厂现有设备有脱胸活挂输送机、不锈钢沥血槽、猪体清洗机、刮毛机、双轨提升机、爬坡机、扣脚提升机、桥式劈半锯、双轨三项道岔、清洗机、排风扇、刀具等,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。但对于热水消毒设施较为简单,企业表示 2024 年会按照生猪屠宰管理规范的要求进行改造。提供了《前提方案》、《基础设施管理程序》和《生猪屠宰机械设备管理制度》,对屠宰涉及的基础设施管理进行了规定。生猪屠宰车间安装有机电化屠宰生产线一条,生猪屠宰实行机械化操作。其中菜牛屠宰及管理不在认证范围内。

加工厂现场未见家禽等其他除猪只外的动物;内脏整理区域内使用了 PE 塑料桶,不锈钢工器具。

根据《屠宰产品质量追溯制度》、《肉品品质检验管理制度》、《设备使用管理制度》、《肉类加工厂卫生规范》、《生猪进厂(场)验收制度》、《待宰静养管理制度》、《生猪屠宰工艺流程和操作规范》、《动物防疫法》等法律法规及生猪屠宰的食品安全和卫生要求,提供充足的基础设施。

提供了于 2023 年 6 月 17 日由郑巧媛编制、潘慧俊审批的设备保养计划表,包括了爬坡机、爬坡机、双轨提升机、桥式劈半锯等设施,实施了相关设备保养计划及操作,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等,抽查 2023-07-01/2023-09-01/2023-12-01 等维保控制情况,控制方式基本相同。

查设备维修、日常检查情况统一体现在《安全日志》中,抽查 2023-06-06,设备运行正常,未记录检查人信息;抽查 2023-07-24 的安全日志,脱毛机换橡皮,修复锯片机;同时抽查 2023-08-18,脱毛机调换橡皮、活吊机猪门处电焊。控制方式基本一致,均未明确结果情况,以及记录人等信息。现场建议后期规范。抽查发现在《设备保养计划表》中未明确维保级别,不符合设备使用管理制度中的要求。开具不符合项要求整改。

对设备设施开机进行检查,查见《开机检查记录》。2024-01-24 及 2024-01-25 夜班查核发现:现场设备如猪体清洗机、扣脚提升机、清洗机、爬坡机等运行正常,未见异常情况。

现场查看特种设备有锅炉 1 台,使用证号为锅 10 浙 GF00151(20),提供了内部和外部检验报告,压力表检定证书(提供了武义县检验检测研究院检定(非强制检定)/校准/检测业务委托单,编号 0000966,下次审核关注)。提供了 2023 年 10 月 18 日外部检验报告(报告编号:GDW23WY00047)(包括安全阀定期校检),检验结论为符合要求,下次外检时间为 2024 年 10 月。2023 年 10 月 19 对锅炉水质进行了检验(报告编号 GSZ23WY00059),结论为合格,锅炉下次内部检验日期为 2024 年 10 月,还在有效期内,下次审核关注。——现场抽查司炉工邱**,在岗;

监视和测量设备的控制:编制了程序文件进行了规定,屠宰场自有的计量器具较少,因是代屠加工,不涉及重量的贸易结算,现场观察仅有标准磅秤 1 台(用于称重供顾客参考,客户自行管理),用于烫毛的水温计两只(因温度计仅供参考,具体需要屠宰工结合生猪品种、大小、季节等进行综合判断)、实验室以各类试剂检测为主,现场有实时荧光定量 PCR 仪。提供了“监视和测量设备管理台帐”,包括生物安全柜、医用离心机、立式高压灭菌锅、旋涡混匀仪、掌上微量离心机、全自动 PCR 分析系统、温度表等。



抽查：电子计价秤（TCS-1000），校检时间 2024.01.19，校准证书编号：2024LX01192002；压力式温度计（WTZ-280），校检时间为 2024.01.19，校准证书编号：2024RG01192045；实时荧光定量 PCR 仪（Gentier 48R），校检时间为 2024.01.22，校准证书编号：010251240119039；【为新设备】。非洲猪瘟检测等试剂按照规定进行存放，非洲猪瘟检测室在办公楼 2 层，现场有基本的管理。现场审核期间非洲猪瘟测试人员是陈江宏，熟悉检验流程等基本要求。

2) 人员及能力、意识：

受审核方在《管理手册》7.2 条款进行了规定。

查人员能力管理情况：提供《部门和岗位职责权限及任职要求》，覆盖到公司各主要岗位，包括对工作经历、能力、工作年限等的要求，2023 年度公司人员总数未发生较大变化，公司部门级负责人发生变化，主要由集团任命，有任命书。每年底进行岗位考核及能力评价，2022 年已开展，2023 年度评价 2024 年 1 月底左右开始，下次审核关注。

部门负责人表示对各岗位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。

现阶段暂无招聘计划。

抽查食品安全小组组成情况，包含了党建综合科、加工厂、卫检科等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求，审核周期内小组成员部分未发生变更，人员能力评价情况已抽查。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。现场询问食品安全小组组长，其基本熟悉食品安全小组岗位职责，对体系方面的能力还需要持续提升，下次审核关注。

查培训过程管理情况：提供有《2023 年度培训计划表》、《培训签到/评价表》；培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职条件及能力要求、食品安全知识、内审员知识、危害分析方法、瘦肉精检验培训、异物管理要求及管理规范等方面，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：2023/1/9 开展 GB/T19001-2016 及 ISO22000:2018 标准的复训及答疑；2023/3/10，食品安全小组及质量管理组织结构相关职责回顾的培训，2023/7/12，虫害统计分析知识培训，2023/12/1，瘦肉精建议培训，都有人员签到、培训结果评价，培训绩效评价等，基符合要求。

查看持证上岗人员的管理情况：该组织涉及生猪屠宰兽医卫生检验员、肉品检验人员、内审员等岗位，其中内审员经过培训考核后上岗，现场询问，基本熟悉标准要求；该组织的涉及的特种设备人员是锅炉工。抽查基本符合要求。抽查健康证管理，提供有健康证 48 份，均在有效期。

3) 信息沟通：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容等，形成了内外部沟通清单。

查内部沟通管理情况：内部主要是与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、监督检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：公管理体系运行相关要求、食品安全法的相关要求、管理体系改进、各类政策要求、外部法律法规、质量与食品安全、产品实现策划方面的内部交流。抽查 2024-01-24，沟通内容：外审前准备沟通，沟通内容：总经理及各部门负责人，沟通方式：会议，回应情况：按照要求在生产中落实。未出现因沟通不良导致的问题。

查外部沟通管理情况：与供方、与顾客/消费者、与监管部门、与认证机构，方式包括电话、微信、邮件、会议、文件、研讨会、座谈、现场监督检查等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（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、客户需求、供方管理等的信息。外部沟通情况如：武义农业执法大队等，不定期来厂进行检查，最近是 2024/1/9，武义农业执法大队、公安、市场监督管理局联合执法检查。审核周期内未发生检查不合格情况。



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:

受审核方在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、“制度汇编”以及所要求的记录。

现场询问，部门负责人表示审核周期内的体系文件进行了更新，版本更新为 B/0 版。现场查见体系文件版本为最新版 B/0 版，抽《管理手册》，于 2023-06-10 发放新版，在“管理手册修订页”上显示修订日期、修订项目、修订的页次、修订项目摘要、修订部门等内容，日期 2023/6/10，对公司的组织结构进行了调整修订、按管理体系标准进行修订要求对手册进行了修改，修改部门是党建综合办，由相关部门进行了会签（金晓东、徐伟忠等）、郑巧媛审核、总经理金晓东核准，在《文件和资料发放（回收）登记表》中，显示了发放数量、分发号、签收人、签收时间等信息，但是签回日期为 2023/6/10，发放 B 版本文件，有签收人、分发号、发放数量等信息。有基本的管理。

于 2024 年 1 月 20 日针对文审对体系文件进行了修改，有修改的管理，但是发放管理不够规范，现场口头建议规范管理。

查外来文件管理情况，体现在“外来文件审批单”，记录了文件编号、文件名称、审批意见、发放范围。有编制人、审批人及日期。识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、屠宰行业管理法规与产业政策汇编、屠宰行业标准汇编、GB 12694-2016《食品安全国家标准 禽畜屠宰加工卫生规范》、《生猪屠宰管理条例》、GB 50317-2009《猪屠宰与分割车间设计规范附条文说明》、GB 2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》、ISO22000:2018 等。基本覆盖了公司生猪屠宰所适用的法律法规及标准要求，抽查的法律法规以及标准在有效期内。

查记录管理情况：对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，审核周期内未发生变化。提供有《记录清单》，记录了名称、编号、主控部门、保存期限。

抽《文件和资料发放（回收）登记表》、《内审审核报告》、《顾客满意度调查表》等 9 份记录，记录均有编写。提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

现场查核各部门有汇总的记录清单，组织对记录都已进行装订，记录管理基本有效。最终由党建综合科保存。

四、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：——未变化
- 2) 组织机构：——未变化
- 3) 管理体系：——未变化
- 4) 资源配置：——未变化
- 5) 产品及其主要过程：——未变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准：——未变化
- 7) 外部环境：——未变化
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：



——QMS 未变化

——FSMS 有变更(确保与生猪定点屠宰证地址描述保持一致),变更前:位于浙江省金华市武义县壶山街道文兴路 11 号武义县食品有限公司屠宰车间的生猪屠宰所涉及的食品安全管理活动

变更后:位于武义县壶山街道文兴路 11 号武义县食品有限公司县定点屠宰加工厂的生猪屠宰

9) 联系方式: ——未变化

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上一年度不符合为供方管理(Q8.4/F7.1.6),已进行分析并采取纠正和纠正措施,基本有效。

六、认证证书及标志的使用

认证证书及标志未发现有使用不规范的情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

注册地址:浙江省金华市武义县文教旅游工业园区

办公地址:武义县壶山街道文兴路 11 号

经营地址:武义县壶山街道文兴路 11 号

Q: 生猪的屠宰

F: 位于武义县壶山街道文兴路 11 号武义县食品有限公司县定点屠宰加工厂的生猪屠宰

八、审核组推荐意见:

审核结论:根据审核发现,审核组一致认为, 武义县食品有限公司的

质量 环境 职业健康安全 能源管理体系 食品安全管理体系 危害分析与关键控制点体系:

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

推荐再认证注册

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,推荐再认证注册。

不予推荐



北京国标联合认证有限公司

审核组:肖新龙、任国平



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。