

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：河北蒙羊食品有限责任公司

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）： ——

报 告 日 期： 2024 年 1 月 20 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：——



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	组长	审核员	2023-N1HACCP-2232380	CI-1;CIII

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	李宝玉（HACCP 小组组长）、朱立彦、杨贺	向导	受审核方
2	---	观察员	---

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**HACCP 体系**）认证后，进行第二次监督审核 证书暂停后恢复 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 暂停原因已消除，恢复认证注册， 保持认证资格。

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：

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 单体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS 专项技术规范：——不适用

d) 相关的法律法规：包括食品安全法、GB/T 23786-2009 速冻饺子、GB/T 5461-2016 食用盐、SB/T10482-2008 预制肉类食品质量安全要求、GB20371-2016 食用加工植物蛋白、GB 31646-2018《速冻食品生产和经营卫生规范》、GB 4789.2-2022《食品微生物学检验 菌落总数测定》等。

e) 适用的 产品（服务）质量、 环境、 安全及所适用的 食品安全标准：冷冻预制调理肉类执行标准 SB/T10482，少量高端产品执行 Q/HBMY 0001S-2023；速冻生制品（肉串）执行 SB/T10379；速冻水饺执行 GB/T 23786-2009；速冻其他面食制品是 2023 年新增加产品类别，主要是馄饨产品，目前生产量很少，执行标准为：GB19295；酱卤肉产品以羊蝎子为主，执行标准：GB/T 23586-2009【即将更新，已现场交流】



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1月17日 上午至2024年1月20日 实施审核。

审核覆盖时期：自2023年1月13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）：**【经现场与企业沟通，结合企业实际生产车间划分后确认】**，变更后范围：

H: 位于河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东河北蒙羊食品有限责任公司饺子车间的速冻生制品（速冻饺子）和速冻其他米面制品（馄饨）、蒸煮车间的酱卤肉（羊蝎子）、调理车间的冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）的生产

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：河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东

办公地址：河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东

经营地址：河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东

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：

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（2）项，涉及部门/条款:生产部 H4.3.4.3、综合部 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：2024年2月19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2025年1月3日前。



2) 下次审核时应重点关注:

目标管理、良好卫生规范实施情况、监视测量资源管理、确认验证应用的深入程度、内审及管评的深入程度、HACCP 计划实施、人员能力管理、现场虫鼠害控制、设备管理、净化水管理、持证上岗人员管理等方面

3) 本次审核发现的正面信息:

- 受审核方领导层总体比较重视体系管理工作，并已将体系工作逐步日常化;
- 能够及时根据组织环境、架构、人员等变更而及时对体系重新进行评估;
- 现场质量和食品安全管理能够结合实际细化到各岗位，并能扎实落到实处;
- 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、未发生重大顾客投诉等;

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 HACCP 体系标准运行和认证活动较为重视，公司结合速冻生制品（速冻饺子）、速冻其他米面制品（馄饨）、酱卤肉（羊蝎子）、冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）产品的生产加工过程，已经策划的体系文件，包括《程序文件》、《良好生产规范（GMP）》、《卫生标准操作程序（SSOP）》、《HACCP 计划文件汇编》以及相应的记录表单等体系文件等，审核周期内增加了速冻其他米面制品(馄饨)认证范围，组织根据变更情况，对体系文件进行了重新修改和策划。策划基本符合公司速冻生制品(速冻饺子)和速冻其他米面制品(馄饨)、酱卤肉(羊蝎子)、冷冻预制调理肉类和速冻生制品(肉串)的生产过程控制及运行要求。现场查核发现：速冻生制品（速冻饺子）、速冻其他米面制品（馄饨）、酱卤肉（羊蝎子）、冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）产品生产现场管理及运行基本符合策划的体系文件要求，在原料采购验收、生产过程尤其现场管控等方面较上一年度有所提升，尤其使用新生产车间，整体基础设施管理有较大的变化，现场审核发现对体系更新的及时性基本尚可，但对核心管理人员能力提升、内审及管理评审有效性、确认验证充分性及深入程度等方面还有较大的提升空间，建议后期继续加强标准学习，进一步结合企业实际情况提高体系运行的质量。经过现场审核，受审核方所建立的自我发现问题、解决问题的改进机制比上一审核周期有一定的提升，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：目标管理、良好卫生规范实施情况、监视测量资源管理、确认验证应用的深入程度、内审及管评的深入程度、HACCP 计划实施、人员能力管理、现场虫鼠害控制、设备管理、净化水管理方面，有一定的提升空间，下次审核可持续关注。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

符合 基本符合 不符合



受审核方在《管理手册》“D 食品安全方针和目标发布令”、2.4 条款中规定了公司的管理目标，审核期间公司的管理目标未发生变化。查见《食品安全目标考核记录》，抽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(2023.01-2023.12)
食品安全事故为 0	以实际发生为准	半年 1 次	0
CCP 点 监 控 率 100%	监控点监控数/监控点数 ×100%	半年 1 次	100%
产品一次交验合 格率≥98%	产品一次检验合格数/产 品检验总数×100%	半年 1 次	100%

抽查公司的管理目标 2023 年度已实现，2024 年 1 月份目标在实施中。但抽查发现管理目标原始统计数据未能提供，现场做改进建议项提出。

2.2 重要审核点的监测及绩效

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)

一、组织内外部环境等基本情况

受审核方成立于 2016-11-16。企业注册地址位于河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东，所属行业为食品制造业，经营范围包含：蔬菜加工、销售；速冻食品加工、销售；生熟肉制品加工销售；米面制品加工销售；冷冻水产品加工销售；家禽、家畜养殖、销售；饲草料种植、销售；预包装食品的销售；农作物秸秆青储销售；冷库仓储、租赁。注册资本为 5000 万元人民币。

受审核方按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的 HACCP 体系，形成了《HACCP 管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。审核期间公司扩大审核范围、增加了速冻其他米面制品（馄饨）、同时搬迁了生产车间【在同一厂区内】，对体系文件进行了评审及更新。现场审核：

1. 资质证书情况：现场确认资质证书包括营业执照、食品生产许可证，营业执照未发生变化，食品生产许可证增项更新；

2. 生产场地未发生变化，生产车间发生变化（在同一厂区内）。

3. 监督抽查情况，现场交流小组组长，邢台市市场监督管理局来现场进行过现场检查，检查时间 2023 年 7 月 3 日，检查发现问题 4 项，组织与 2023 年 7 月 4 日已整改并提交了整改报告；已基本整改，本次现场审核发现在添加剂库存放有酱油，现场企业已整改，下次审核持续关注。

4. 总经理表示审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大投诉等。

5. 体系文件更新情况：审核期间公司因生产地址发生变化，对体系文件进行了部分修改，开展了文审，文审问题现场验证已基本整改。

6. 上一次不符合项共 3 项，其中两项已整改有效，另有 HACCP 计划实施上存在不符合，已重新开具不符合报告。

基本合理。

二、管理体系范围、管理体系及其过程、食品安全方针、食品安全文化管理情况

现场确认：审核期间公司扩大审核范围、增加了速冻其他米面制品（馄饨）、同时搬迁了生产车间【在同一厂区内】，对体系文件进行了评审及更新；不涉及多场所、临时场所；外包过程：产品运输，按照采购管理进行控制。单班次生产。

审核周期内公司食品安全方针未发生变化。与小组组长沟通了解，公司 2023 年对生产车间进行了重建，目前



已经搬迁完毕，各产品运行已经正常；公司也参与了政府的“扶贫项目”，通过产品生产，带动部分人员就业；同时也让员工感受到企业的关怀；现场提供了《食品安全文化评估表》，评估类别包括企业愿景和使命、人员能力、目标一致性、企业危害与风险性等方面，成熟度指数为：90-100；等级为：优秀。现场交流下来，较去年有所提升。

三、资源（含人员、基础设备、监视和测量设备、工作环境、沟通、文件）管理情况

现场与小组组长交流公司提供为建立、实施、保持和持续改进 HACCP 体系所需的资源情况。现场交流及查核，审核周期内公司各岗位负责人未发生变化，各岗位职责未发生变化。公司总人数发生变更，变更至 101 人。

受审核方坐落于河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东，周边无化工厂、垃圾填埋等重大物理、化学、生物性污染源。公司占地面积约 28 亩，场地自有，有房产证；

厂内基础设施情况：厂内 2 栋厂房，其中老车间目前已停用，停用时间在 2023 年 12 月初；新车间于 2023 年 12 月初开始正式使用，已办理 SC 许可变更；老车间厂房目前 1 个原料冷冻库在用，实验室在 1 楼在用，办公区在 1 楼，在用；产品生产加工、包材及成品仓储均在新车间。

新车间共 3 层，其中 3 层为酱卤肉车间和速冻米面制品及速冻饺子生产车间；2 层为冷冻预制调理肉类中的切片和包装生产车间，1 层为冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）车间。

新车间共 3 层，总建筑面积约 1.1 万平方米，每层面积均摊。卫生间每层均有，未与生产车间入口直接对流，每层配置有洗手消毒间、风淋室。现场查核上述车间布局基本符合要求，较之前老车间配置更为合理。提供了人流图、物流图、虫鼠害、水流图，与实际基本一致。

提供了《设备设施台账》，根据产品类别对设备进行了分类分区统计，主要有自动压面机、臭氧杀菌机、脚踏封口机、枕式包装机、速冻隧道、蔬菜脱水机、链板爬坡、金属探测机、拉伸膜机、金属检测仪、冷冻库等。大部分设备均为新增设备。提供了《河北蒙羊食品 2023 年度生产设备维修、三级保养计划》，未见计划编制信息，现场交流，抽查设备维保情况，有缺少签名等情况已要求改进。

认证范围覆盖的特种设备：提供有《特种设备台账》，新增特种设备较多。抽查涉及特种设备有杀菌锅、油分离器、回热器、虹吸罐、卧式储液器、叉车等共 27 组。抽查固定式压力容器（回热器），特种设备使用登记证编号：容 15 冀 E03691(23)，单位内编号#24，发证日期：2023-11-21，抽查固定式压力容器（卧式储液器），固定式压力容器（含分汽缸）、固定式压力容器（虹吸罐）、固定式压力容器（螺杆式外置油分离器）、叉车、安全阀校验报告等，均在有效期内。

审核期间发生过设备维修情况，已开展维修，但是保留证据不够规范，现场口头建议，后期改进。查《电动叉车日常检查表》，对设备日常进行了检查，包括灯光、车身检查、轮胎和钢圈、手刹脚刹等 10 项，检查人朱**，抽查 2023-06-05/2023-03-31 等 15 个批次检查，控制方式基本合理。

受审核方策划的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、周期检定和校验等要求。现场查见《计量器具台账》，包括电子计价秤、手提式压力蒸汽灭菌器、温度计、电子天平等共 48 项，有提供校准报告，基本满足速冻生制品（速冻饺子）、速冻其他米面制品（馄饨）、酱卤肉（羊蝎子）、冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）产品检测要求。对冷冻库、速冻库等温度显示装置未纳入台账管理，现场交流建议后期规范管理。抽查移液器、电子计价秤（6kg）、温湿度计（TH608）、电子台秤（型号/规格：TCS-60）、温度计（型号/规格：TP-199）、NTC398（速冻隧道）、NTC3980（冷库）、电热恒温培养箱（型号/规格：DH-3600A）等监视和测量设备的校准报告均在有效期内。

对冷冻库冷藏库的温度通过比对方式进行，比对要求体现在《温度计比对记录》中，抽查 2023-12-06 开展了比对管理情况包括一楼西半成品库、一楼西冷库、一楼速冻库 1、一楼速冻库 2、三楼冷库等 7 个冷冻冷藏库，有记录相应的标准温度计值、被测温度计值，允许误差值在规定的±1℃以内，但是未见比对结



果判定，现场口头交流，作为改进建议项提出。涉及标准溶液：硫代硫酸钠标准溶液浓度=0.00201mol/L、硫代硫酸钠标准溶液浓度=0.01002mol/L，在有效期内，直接购买使用。

实验室现场：目前检验室还在老车间的1楼，新车间实验室在建设中。

现场审核期间查核，检验室内设备设施基本齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，留样产品都在冷库中。检验环境和仪器设备能满足检验要求。审核期间现场化验室正在牛肉卷的菌落总数。

查人员能力管理情况：查从事食品安全工作人员能力管理情况：岗位人员能力任职要求体现在《岗位人员能力确认表》中，现场审核与部门负责人、小组组长沟通交流获知，公司在近一年以来，各核心岗位人员未发生变化。

公司与2023年7月29日开展了岗位人员能力确认工作，抽查生产部周立平、品控部/技术部李宝玉、综合部仓管周建涛、生产部员工李立敏的能力评价，从学历要求、工作经验、专项技能要求方面开展，能力评价结果：满足要求。

部门负责人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。

审核周期内 HACCP 小组组成未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：新增人员，由原来组织总人数/体系覆盖人数：83人变更至101人，已报备评审。

查培训过程管理情况：提供有《2023年度培训计划》、《培训记录评估表》；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、管理体系文件、法律法规、内审员培训、法律法规、应急管理等方面，策划培训内容基本合理；对于培训实施及培训效果评价方式，包括口头提问、现场考核等方式进行。综合部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的能力，但是持续性需要关注。

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场交流内审员周**，基本熟悉内审流程，但是交流在深入应用方面还薄弱，作为改进建议项提出，下次审核持续关注。检验员张玉芳，基本熟悉成品出厂检验、原料验收检验的相关要求。抽查低压电工、叉车工等操作人员资质证书在有效期，但抽查杀菌锅操作人员，申请日期2023-12-08，下次审核关注。

查健康证管理情况：在良好卫生规范中有要求，抽查冷冻预制调理肉类车间主任赵XX、食品安全小组组长李XX、综合部杨XX、同时抽查冷冻预制调理肉类操作人员，切片及包装人员的健康证，均在有效期内。现场抽查健康证发现按照月份进行管理，但是对于离职人员的健康证未及时规范管理，现场已口头交流，做改进建议项提出。

受审核方明确了内外部沟通的方式、对象、沟通内容等，对内沟通主要由行政办负责，对外主要由小组组长负责。近一年以来未出现因沟通不良导致的问题。食品安全小组组长不定期对公司现场进行安全性检查。

审核期间公司扩大审核范围、增加了速冻其他米面制品（馄饨）、同时搬迁了生产车间【在同一厂区内】，对体系文件进行了评审及更新。查《文件发放/收回登记表》，文件名称号、文件编号、版本、发放号、发放日期、回收等信息，现场审核期间因公司2023年10月开始搬迁生产车间，在同一厂区内，基本在12月开始正式生产，结合生产车间变化、增加新品项，公司对适用的体系文件进行了修改及更新，确认与实际情况基本适用。抽查公司于2023年12月12日对旧版B/0版本的手册、HACCP计划进行了回收，同时对B/1的HACCP手册、HACCP计划、食品防护计划等进行了发放，记录有各部门发放的信息。但抽查发现部分修改文件未及时按照《文件控制程序》的要求规范管理，现场口头交流，作为改进建议项提出。

公司识别并收集有法律法规、产品标准、检验标准等，提供《法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如GB/T 23786-2009 速冻饺子、GB/T 5461-2016 食用盐、SB/T10482-2008 预制肉类食品质量安全要求、GB20371-2016 食用加工植物蛋白、GB 31646-2018《速冻食品生产和经营卫生规范》、GB 4789.2-2022《食品微生物学检验 菌落总数测定》等，抽查法律法规及标准均在有效期内。

上述资源配置及管理基本合理。



四、安全产品实现的策划、良好卫生规范的策划及HACCP计划的策划管理

受审核方按照体系文件的要求，策划并实施了《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、操作规程等过程准则，各部门按照准则实施。审核期间公司扩大审核范围、增加了速冻其他米面制品（馄饨）、同时搬迁了生产车间【在同一厂区内】，对体系文件进行了评审及更新。

良好卫生规范编制依据：CNCA-N-001:2021、GB14881-2013；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、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、员工健康与卫生及工作服管理、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。但可进一步结合 GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB 19303-2003 熟肉制品企业生产卫生规范、GB/T 29342-2012 肉制品生产管理规范等要求完善，现场沟通。

HACCP 小组成员为各部门负责人，涵盖公司各部门及主要管理职能人员，在相关岗位工作多年，熟悉本行业要求。已开展食品相关法律法规培训、标准培训、岗位技能、关键控制 CCP 点等专业培训，通过培训提升人员专业能力，基本满足要求。

现场与组织交流，目前公司生产的主要为速冻生制品（速冻饺子）、速冻其他米面制品（馄饨）、酱卤肉（羊蝎子）、冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）产品：

产品主要工艺流程为：

速冻调制食品(生制品肉串)产品工艺流程：

原辅料包材验收→缓化/清洗→分割/修整→滚揉（含配料）→成型→速冻→内包装→金检→外包装→入库储藏

酱卤肉《羊蝎子》产品工艺流程：

原辅料包材验收→肉类原料缓化/清洗→内包灌装→高压杀菌→清洗烘干→外包装→入库常温/冷冻
 ↳ 配料→熬制料液→冷却

速冻饺子产品工艺流程：

原辅料包材验收→肉/蔬菜处理+配料→备馅→成型→速冻→包装→袋装金检→装箱→入库
 ↳ 和面、压延

注：速冻饺子对于散装类或包装为镀铝膜产品，先过金检后再包装，HACCP 计划中工艺流程描述有偏差，现场已沟通。

速冻其他面米制品（馄饨）产品工艺流程：

速冻馄饨产品工艺流程：

原辅料包材验收→肉/蔬菜处理+配料→备馅→成型→速冻→包装→袋装金检→装箱→入库
 ↳ 和面、压延

速冻馄饨产品与速冻饺子为同一条生产线，整体工艺流程上除了型方式上有区别，其余流程均基本一致。目前因速冻馄饨量很小，主要采用人工成型为主，企业小组组长表示公司已采购馄饨成型设备，还未到。下次审核关注。

速冻生制品（速冻饺子）和速冻其他米面制品（馄饨）工艺流程基本一致；

羊蝎子生产工艺流程：

原辅料包材验收→原料预处理→配料→熬制料液→冷却→内包灌装→高压杀菌→清洗烘干→检验→外包装→入库常温/冷冻贮存

另外，根据组织实际策划致敏原管理、食品防护等措施的策划基本能满足审核范围覆盖产品类别所涉及的食物安全管理。



五、外部提供的过程、产品及服务的控制管理情况：

公司在《管理手册》进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由综合部负责，经过评价总经理批准后，实施采购工作。综合部负责所有产品的采购工作，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名录》，119家，供方：基本覆盖认证范围产品类别。目前实际发生采购合作约80家供方，剩余部分列入供应商库，待后期需要时采购。本部门涉及原料验收的CCP1实施，包括采购自合格供方，每年索证，每批次的产品批检报告等管理。

抽查内包材托盒的供方沧州大荣包装制品有限公司、羊肉的供方内蒙古原祥肉食品有限公司、北京二商穆香源清真肉类食品有限公司、鸡肉的供方正大食品（衡水）有效公司、复配水分保持剂/复配酸度调节剂/复配抗氧化剂的供方山东诚泰食品科技有限公司、醋酸酯淀粉的供方河南凯麟生物技术有限公司、冷冻巴沙鱼片的供方安徽宜康高新农业科技有限公司、纸箱的供方山东恒升纸制品有效公司、加碘精制盐的供方久大（应城）制盐有限责任公司、金龙鱼精炼一级大豆油（转基因）的供方嘉里粮油（天津）有限公司、鲜味生抽的4.9L的共党佛山市海天（高明）调味食品有限公司、甜面酱的供方山东巧媳妇食品集团有限公司、蔬菜的供方李军、面粉的供方五得利面粉集团有限公司、虫害消杀服务方：邢台邦卫清洁服务有限公司、物流运输外包方，签订有《冷藏物流协议》、《物流及物流辅助服务合同》等，供方管理基本有效。

采购管理情况：采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，供方送货到公司，质检部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件。

外部提供产品和服务管理基本符合标准要求。

六、良好卫生规范、致敏、欺诈、食品防护、可追溯性、HACCP计划实施管理情况

受审核方策划了《标识和可追溯性控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》，提供了认证范围涉及的速冻生制品（速冻饺子）、速冻其他米面制品（馄饨）、酱卤肉（羊蝎子）、冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）产品的HACCP计划。基本符合标准要求。

良好卫生规范实施情况：

生产车间：更衣室内，配备有更衣柜、鞋柜、衣帽间、臭氧消毒机、干手、洗手消毒等设施基本齐全，现场检查发现更衣室内未配置更衣流程图，现场口头交流，企业已在改进中。

新车间刚投入使用不久，设备摆放基本整齐，台面清洁，工器具主要是不锈钢材质或塑料制品，基本没有竹木制品，容器清洁，放置整齐，车间内无杂物。备注：在抽查时间段2023年12月份开始的记录及证据均在新车间，2023年1-11月的运行证据均在老车间实施的证据。后续控制相同。

包装材料主要为PE托盒、高温蒸煮袋、食品级塑料包装袋、外纸箱等，每天使用前，脱包后进入包材消毒间，臭氧消毒；对于新车间均采用臭氧消毒，老车间内包材消毒采用紫外线消毒或臭氧方式，抽查2023-07-31等《包材消毒记录》；控制基本合理。

虫鼠害防治：组织在车间外围设置有捕鼠站，一楼车间出入口配置有挡鼠板、内部配置有灭蝇灯，建议车间入口处增加风幕，2层及3层车间建议增加防鼠设施，如包材库中配置粘鼠板等，同时建议观察鼠迹情况；对于车间外围鼠害管理，由外包方负责，见综合部审核记录。车间内部对虫害防控主要是安装纱窗、灭蝇灯等措施进行控制，现场观察3层车间入口处灭蝇灯中蚊蝇量较大，现场审核期间企业已整改。抽查调理车间修整间的灭蝇灯，未见蚊蝇。每周公司进行1次虫鼠害检查，体现在《防鼠放虫害检查表》，同时抽查2023-05-05/2024-01-02/2023-11-28、2023-06-13等15个批次的检查记录，控制方式基本相同。

所涉及的废弃物主要为生产废水、废弃包装物、废弃边角料。包装物等一般作为废品回收，废弃边角料如露馅饺子、落地饺子、落地面、落地肉、修整下来的废弃边角料等作为狗粮，按照不合格品的处置记录方式进行控制，定期作为狗粮销售；抽查2024-01-06销售废弃饺子边角料，提供有付款凭证。建议后期按照废弃物处理台账方式进行规范化管理。

生产过程产生的废水，主要是设备及工器具、肉类清洗产生的废水，通过隔油池等进行处理后，排入公司的污水处理池进行处理。

清洁消毒管理：各新车间，空气主要采臭氧消毒为主，老车间臭氧消毒/紫外线方式；手部清洗消毒使



用 75%酒精；鞋底消毒是二氧化氯进行，现场用含氯试纸测试 2 层车间更衣室入口处鞋底消毒池中二氧化氯浓度在 300ppm 左右。消毒剂浓度有化验室配置，现场查见《消毒剂、洗涤剂配置使用记录》，抽查 2023-06-05、极路由配置时间，消毒剂名称二氧化氯，使用数量、配置溶液数量、配制溶液浓度、使用场所、配制人基本信息。同时抽查 2023-07-13/2023-11-03 等 10 个批次的配置使用记录，控制方式基本相同。

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。现场观察人员更衣室、卫生间等卫生设施完好，每日进行检查。提供了《员工健康检查及消毒记录表》，内容包括洗个人健康装修、仪容仪表、手部清洗消毒、鞋消毒方式等方面。审核期间现场观察 1 层调理车间的修整间人员，均穿戴有工服、佩戴工帽、鞋靴，2 层切片车间、3 层饺子成型车间的人员穿戴控制方式基本相同。

外来人员管理，主要在门卫处进行管理，进入车间人员对健康告知：健康证，良好身体健康告知等要求。建议后期规范。

组织使用城市管网统一供水，提供了水质检测报告，生产车间部分生产过程使用净化水，但对净化水的管理要求/制度不够规范，现场已口头建议后期改进。现场观察净化水处理车间在新车间 1 层，现场观察收集水有外溢现象，建议现场规范管理，同时净化水使用的反渗透除垢剂属于化学品，未见标识管理，现场已提出改建建议，下次审核关注。

每日卫生检查、厂区巡检、设备卫生检查等主要体现在日管控记录中，抽查《落实食品安全主体责任风险管控清单（日管控）》，同时抽查 2023-11-12/2024-01-18 等 15 个批次的日管控，控制方式基本相同。同时开展了周管控、月调度的工作。

产品和污染防治：建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。微生物防控方面主要通过良好卫生规范要求等进行清洁消毒。并通过灭菌、金探等 CCP 点进行控制。化学危害涉及的主要包括添加剂、清洗消毒用品，通过标识及日常检查方式进行控制；询问目前没有使用虫害灭杀药物。现场查看有酒精和消毒液，标识不充分，已建议后续完善。异物管理：通过人员和现场卫生，毛发、玻璃异物的检查以及管理等。

返工：现场交流负责人，基本不涉及返工产品。

产品销售/仓储管理：基本符合。

查酱卤肉羊蝎子产品涉及的 CCP 点 及实施情况：

CCP1 的实施情况见品控部审核记录。CCP2：熬制料液，CL 值：蒸煮温度 95℃，蒸煮时间 5min；CCP3：高压灭菌，CL 值：灭菌温度：121℃，灭菌时间：15min；

2024-01-17 现场审核期间 3 层蒸煮车间生产酱卤肉产品，班组负责人黄**，现场预期交流配料、熬夜料液的控制要求，基本熟悉跟掌握，查运行实施控制情况：

——缓化记录，2024-01-17 对羔羊臂骨进行缓化清洗，体现在《缓化清洗记录》中，批次：2023-10-13，记录有缓化重量、缓化方式，记录人：黄**；

——汤汁配料记录（CCP2）：2024-01-16 配置原味汤料，不使用食品添加剂，使用辅料包括生抽、蒜粉、食盐、白糖等 11 种，记录了辅料批次、出库数量、剩余数量等信息，记录人：宋**；记录了熬制起止时间 16:20-17:00，料液重量等信息，未记录蒸煮温度，不符合 CCP2 的 CL 值的要求；开具不符合项要求整改；

——羊蝎子灌装记录，包括灌装开始时间、数量、工人数量等信息，记录人：郝**；共灌装 996 袋；

——包材消毒记录，消毒时间：2024-01-17，包材为铝箔袋、厂家：东光**；消毒数量：1018 个，记录了消毒其实时间，消毒方法：臭氧，操作人：郝**；

——灭菌记录，2024-01-17 记录了杀菌数量：996 袋，灭菌起止时间（13:17-15:20），计算灭菌时间超过规定要求 15min，灭菌温度：115.2℃。记录人：左**；灭菌时间及灭菌温度与酱卤肉产品 HACCP 文件中规定的 CCP3 的 CL 值要求不一致。现场观察杀菌锅灭菌温度：115℃。上述问题开具不符合项要求整改。

——2024-01-17，对上岗员工进行健康、卫生及消毒检查。体现在《员工健康检查及消毒记录表》中。抽查控制基本合理。

同时抽查 2023-12-11 批次羊蝎子生产过程的 CCP2/CCP3 以及 2023-12-13 批次的羊蝎子生产过程的 CCP2/CCP3 控制方式，与 2024-01-17 批次问题相同，开具不符合项要求整改。

抽查 2023-02-22 批次的羊蝎子，按照原有工艺以及 B/0 版 HACCP 计划进行控制，基本合理。



抽查速冻饺子产品/速冻馄饨的 CCP 点实施及控制情况：

涉及 CCP1 点验收情况见品控部审核记录。

CCP2 速冻，CL 值：速冻温度：-30℃至-40℃之间，速冻后产品的中心温度必须达到-18℃以下。

CCP3 金检，CL 值：Fe $\phi \leq 2.0\text{mm}$ 、N-Fe $\phi \leq 2.5\text{mm}$ 、SUS $\phi \leq 3.0\text{mm}$

抽查 2023-12-31 批次的羊肉大葱水饺生产过程管控，按照追溯思路查核情况如下：

——原料领用：体现在入库单、调拨单上，包括鸡肉、料酒、玉米淀粉等；

——毛菜处理记录，日期 2023-12-31，涉及蔬菜包括包材、洋葱、大葱等；记录人：张**

——和面投料监控记录，日期 2023-12-31，原辅料包括面粉、面皮改良剂（不限量添加剂）、乳化油、淀粉、食用盐、水等，记录了数量、批次、厂家、和面时间、真空度等信息，记录人：左**；

——水饺投料记录，日期 2023-12-31，记录有投入的辅料，包括鸡胸肉、味精、食品添加剂抱团剂（不限量）的添加量等，锅次配料量、调味油用料等信息，未见记录人信息，建议后期规范；

——水饺成型称重记录表（CCP2），日期 2023-12-31，记录包括馅锅次，起止时间、标注重/重（克）/克重/克、速冻隧道温度/℃等记录，抽查速冻隧道温度：-32.9℃、-38.3℃、-38.9℃、-38.6℃等，符合 CCP2 的 CL 值要去的速冻温度在-30℃至-40℃之间的要求，未明确保留测试产品中心温度的记录，现场交流建议后期规范改进，做改进建议项提出。

——水饺包装记录表，日期：2023-12-31，记录了产品名称、规格型号。包装气质时间、单盒/袋克重（g）、金检不合格数量（空白）、包装感官（空白）、成品件数信息等，记录人：王**；

——金检测定记录（CCP3），2023-12-31，金属测试块 Fe $\phi \leq 2.0\text{mm}$ 、N-Fe $\phi \leq 2.5\text{mm}$ 、SUS $\phi \leq 3.0\text{mm}$ ，通过 \checkmark 方式表示已测试，测试人：王**；每天测试 1-2 次，建议后期增加测试批次，确保金探效果的有效性和充分性；

——包材消毒记录，日期：2023-12-31，记录有洋葱包装袋、厂家、数量、消毒开始时间、消毒结束时间、消毒方法等，操作人：王**；

——员工健康检查记录及消毒记录，日期：2023-12-31，对健康状况、仪容仪表、手部消毒、鞋消毒方式进行检查，检查人：王**；

——成品入库，体现在《成品入库记录表》中；

同时抽查 2023-09-22 批次的牛肉大葱水饺、羊肉大葱水饺、羊肉胡萝卜水饺、2023-08-29 批次的牛肉荠菜水饺等 10 个批次，控制方式基本相同。

速冻其他面米制品（馄饨）产品的生产工艺流程控制与速冻水饺基本一致，因新增加品项，目前生产量很小，在成型环节主要以人工包装为主，其他环节的控制及管理基本同速冻水饺，2024-01-18 审核期间现场查核速冻饺子/速冻馄饨生产过程控制情况如下：包括当日的原料领用、毛菜处理记录、和面投料监控记录、水饺投料记录、水饺成型称重记录表（CCP2）【现场查看速冻隧道温度：-40.5℃，中心温度：-21.3℃；符合 CCP2 的 CL 值要求。现场测试人周**，操作测试中心温度基本熟练。】、馄饨成型称重记录表（CCP2）【现场查看速冻隧道温度：-39.3℃，中心温度：-18.2℃；符合 CCP2 的 CL 值要求。】、水饺包装记录表、金检测定记录（CCP3）【金属测试块 Fe $\phi \leq 2.0\text{mm}$ 、N-Fe $\phi \leq 2.5\text{mm}$ 、SUS $\phi \leq 3.0\text{mm}$ ，通过 \checkmark 方式表示已测试，测试人：王**；现场交流王**，基本熟悉金探测试要求。】、包材消毒记录【日期：2024-01-18，记录有包装袋、厂家、数量、消毒开始时间、消毒结束时间、消毒方法等，操作人：王**；馄饨包装袋的消毒控制，方式基本相同】、员工健康检查记录及消毒记录、成品入库记录表等运行证据，基本实现了速冻水饺、速冻馄饨的生产过程控制，涉及 CCP 点控制基本合理；

同时抽查 2023-01-06 批次的牛肉大葱馄饨、2024-01-04 批次的羊肉大葱馄饨、2023-11-06 批次的牛肉香菇馄饨的生产过程控制，控制方式基本相同。

速冻生制品（肉串）、冷冻预制调理肉类产品生产涉及的过程涉及的 CCP 点控制要求一致，具体内容如下：

涉及 CCP1 点验收情况见品控部审核记录。

CCP2 配料，CL 值：复配水分保持剂 $\leq 2.2\%$ ；

CCP3 速冻，CL 值：速冻温度：-30℃至-40℃之间，速冻后产品的中心温度必须达到-18℃以下。

CCP4 金检，CL 值：Fe $\phi \leq 2.0\text{mm}$ 、N-Fe $\phi \leq 2.5\text{mm}$ 、SUS $\phi \leq 3.0\text{mm}$

2024-01-17 现场审核期间生产管控情况：

按照追溯思路进行查核 38g 骨肉相连串：



——原料领用：体现在入库单、调拨单上，包括鸡肉、料酒、玉米淀粉等；

——缓化清洗记录，日期 2024-01-17，涉及原料名称如鸡软骨、鸡胸等、批次信息、厂家、缓化数量、缓化库温湿度等信息，抽查 2024-01-17 的鸡软骨缓化时，缓化库温度为 7℃，记录产品中心温度：-2.3℃；记录人：高**；

——修整记录，日期 2024-01-17，修整内容包括修整数量、精肉、损耗等信息，有记录人基本信息，现场观察主要通过人工进行修正，剔除筋头、异物、血肉等，人工感官检查为主，记录人：崔**；

——配料记录（CCP2），日期 2024-01-17，记录有投入的辅料、食品添加剂等使用信息，包括原料肉、味精、食盐、味精、大豆蛋白等，锅次、配方量等信息，配料人：虹芳、复核人：周立梅；根据配料记录计算限量添加剂复配水分保持剂的添加量，满足 $\leq 2.2\%$ （干物质计算）的要求。

——滚揉监控记录，日期 2024-01-17，记录包括如果原料名称、原料肉温、PH 值、出品率、出锅肉温、是否出油等信息，抽查原料鸡胸产品，原料肉温：0.3℃，PH5.98，出锅肉温 8.1℃，基本满足公司工艺流程要求；

——包装速冻（冷冻）监控记录（CCP3），日期：2024-01-17，产品：38g 骨肉相连串，记录有包装数量，出入冷库时间、产品中心温度以及速冻库时间等，抽查 16:00 入库的肉串，速冻库温度-34℃，产品中心温度：-21℃，满足 CCP3 的 CL 值的要求。当天还有 6 批次入速冻库产品，控制方式基本相同；

——员工健康检查及消毒记录、分割车间刀具发放清洁消毒记录，控制方式基本同速冻水饺。

审核期间暂未到肉串包装环节。

同时当天生产的牛肉卷（冷冻预制调理肉类）产品的生产工艺控制，与肉串控制方式基本一致，现场抽查速冻库温度为-37.4℃。配料涉及的复配水分保持剂，通过记录验证，符合规定的 CL 值要求。在新车间 2 层进行有羊肉卷的切片及包装过程，现场抽查金探，测试灵敏度完好。查见 2024-01-17 的《金检测定记录》，对 $Fe \phi \leq 2.0mm$ 、 $N-Fe \phi \leq 2.0mm$ 、 $SUS \phi \leq 2.5mm$ 、 $N-Fe \phi \leq 2.5mm$ 、进行了测试，但与 CCP4 的 CL 值要求不一致，开具不符合项要求整改。

同时抽查 2023-11-07 生产的巴沙鱼卷、2023-08-18 生产的牛排、2023-12-19 生产入库的 Z8 牛砖、2023-12-18 生产的牛肉卷、2023-07-10 生产乌鸡卷/牛肉卷/羊肉卷等 20 个批次的冷冻预制调理肉类产品以及 2024-01-16 生产的羊肉串、2023-08-08 生产的骨肉相连产品等产品生产过程控制，控制方式基本相同。

七、产品放行管理

公司主要生产速冻生制品（速冻饺子）和速冻其他米面制品（馄饨）、酱卤肉（羊蝎子）、冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）产品；产品执行标准情况：冷冻预制调理肉类执行标准 SB/T10482，少量高端产品执行 Q/HBMY 0001S-2023；速冻生制品（肉串）执行 SB/T10379；速冻水饺执行 GB/T 23786-2009；速冻其他米面制品是 2023 年新增加产品类别，主要是馄饨产品，目前生产量很少，执行标准为：GB19295；酱卤肉产品以羊蝎子为主，执行标准：GB/T 23586-2009【即将更新，已现场交流】等，产品原料为各类牛羊羊肉、鸡肉、鱼肉等，辅料为白砂糖、食用盐、味精、等，包材主要为真空铝箔袋、PP 托盒、食品级包装纸箱等。

策划了《抽样检验作业指导书》、《食品接触面、环境卫生标准》、《实验室化学品（试剂）管理制度》、消毒液配制、管理、使用方法》、《化验室操作规程汇编》等文件。审核周期内规范发生了修改，对于体系文件进行了修改的相应管理，部分三层次文件未发生版本等修改，现场建议后期关注。结合 HACCP 计划的策划情况，本部门涉及的 CCP 点，主要为原料、辅料及包装材料验收。因每个品项的主要原料均以肉类为主，（水饺/混沌以面粉为主，馅料以肉为主），抽查原料验收时统一进行查核，涉及 CCP 的 CL 值要求的每批查验产品的质量合格证明文件，在综合部-采购管理时已进行抽查，控制基本合理，在本部门主要以原料验收查核为主；

查原料验收检验管理情况，证据体现在《2023 年切片车间肉类到货验/考评收记录》，如 20230419，进货验收：牛体脂，20231221，进货验收：450g 水饺纸箱，20230516，进货验收：黑胡椒腌料，20230524，进货验收：TG 酶 214 产品，均记录有产品规格、数量、供方、检查项目：包装状况、运输防护，通过√表示合格；产品合格证明、检验员、审核人等信息。抽查控制基本合理

同时抽查 20230726 进货验收的食用玉米淀粉、20230806 进货验收的 NY042 税水分保持剂、20230807



进货验收的水溶性大蒜粉、20231102 进货验收的香草风味调味料、20231223 进货验收的羊脖肉、20230907 进货验收的大羊板肉、20230308 进货验收的内衬摸、20231229 进货验收的红洋葱/洋白菜/大葱等 30 个批次的进货验收记录，控制方式基本相同。

过程检验：主要以生产部自行控制为主；

查成品出厂检验，体现在《产品出厂检验报告》中：

抽查 2023-11-02 批次的黄商牛肉卷；规格：300g，状态：冷冻；抽样数量：50 盒；检验依据 SB/T 10482，检验项目：1) 净含量：301g，检验结果：符合，检验结论：合格；2) 过氧化值 g/100g，标准要求≤0.25，检验结果：0.033，检验结果：符合，检验结论：合格；3) 外观形态：标准要求为冻结包装良好，有坚硬度，检验结果：符合，检验结论：合格；4) 色泽：标准要求为具有该产品应有的色泽和新鲜感，检验结果：符合，检验结论：合格；5) 气味：标准要求为具有该产品固有的气味，无异味，检验结果：符合，检验结论：合格；6) 滋味：标准要求为具有添加辅料，烹调加热后口感咸淡适中，鲜香味美，无异味，检验结果：符合，检验结论：合格；7) 杂质：标准要求为无毛发、碎骨、金属、昆虫等杂质混入，检验结果：符合，检验结论：合格；8) 包装检验：标准要求为包装完好无破损，检验结果：符合，检验结论：合格；9) 菌落总数 CFU/g<3*10⁶；检测结果：8.7*10²，检验结果：符合，检验结论：合格；综合评定：经检验，该批次产品符合 SB/T 10482 标准要求，准予出厂，检验员:张玉芳，日期: 20231104，审核:董迎伟，报告日期:20231104。

同时抽查 20231102 批次飞天羊牛排、2023-11-01 批次牧羊阿布羊肉卷、2023-09-01 批次的蒙阳红涮鱼、2023-09-01 批次的羊佑火牛肉卷、2023-09-01 牧羊阿布羊肉卷、20230405 批次的蒙阳红涮鱼卷、20230721 批次的羊佑火涮鱼卷、20230819 批次的飞天羊乌鸡卷、20240115 批次的安康海洋世家原切肥牛卷等 25 个批次产品出厂检验，控制方式基本相同。

馄饨生产量目前很少，抽查出厂检验情况：生产日期：2023-01-06 批次的牛肉大葱馄饨，规格：450g，状态：冷冻，抽样数量：10 袋；检验依据 GB 19295，检验结论：该批次产品符合 GB19295 标准要求，准予出厂，检验员:张玉芳，同时抽查 2024-01-04 批次的羊肉大葱馄饨、2023-11-06 批次的牛肉香菇馄饨的出厂检验，控制方式基本相同。

2023-04-27 批次的飞天羊羊肉串，规格：1100g【不够规范，现场已交流】，状态：冷冻；抽样数量：50 袋，检验依据 SB/T10379；净含量：1103.3，检验结果：符合，检验结论：合格；同时抽查 20230418 批次的飞天羊鸡肉串、20230927 批次的飞天羊牛肉串、20240113 批次的飞天羊骨肉相连肉串等 15 个批次，控制方式基本相同。

20230927 批次产品名称：飞天羊麻辣羊蝎，规格：1.2kg，状态：冷冻；抽样数量：10 盒；检验依据 GB/T 23586，检验项：净含量 1203g（不够规范）；综合评定：经检验，该批次产品符合 GB/T 23586 标准要求，准予出厂，检验员:张玉芳。同时抽查 20240111 批次的飞天羊原味羊蝎子、20231224 批次的飞天羊原味羊蝎子、20230426 农垦麻辣羊蝎子等 15 个产品出厂检验，控制方式基本相同。

抽查 20230717 批次的牛肉荠菜水饺，规格：600 克/袋，状态：冷冻，抽样数量：50 盒（描述不够规范）；检验依据 GB/T 23786，检验项目符合策划；检验结论：经检验，该批次产品符合 GB/T 23786 标准要求，准予出厂，检验员:张玉芳，日期:20230718，审核:董迎伟，报告日期：20230718。同时抽查 20230418 批次的飞天羊牛肉大葱水饺、20230418 批次的飞天羊牛肉胡萝卜、20240103 批次羊肉胡萝卜水饺等 15 个批次的出厂检验，控制方式基本相同。

产品留样管理：体现在《产品留样记录》中，抽查 2023-08-25 的留样产品，名称：F450g 牛肉大葱水饺，记录有生产批号、规格、留样数量、保质期等基本信息，同时抽查 2023-11-25/2023-12-18 等 10 个批次的留样记录，控制方式基本相同，建议后期增加对产品状态及储存状态的记录。

八、可追溯性、撤回召回、应急准备和响应的管理情况

审核期间公司未发生撤回/召回产品情况，于 2023-07-10 开展了撤回演练，演练产品名称：飞天羊 130g 带骨整切西冷牛排，规格：130g/盒，撤回原因该批次产品所使用的腰封因材质问题而导致腰封出现断裂情况（假设），避免产品出现质量投诉、影响终端销售等，故撤回该批次产品。查见《产品召回计划》、《产



品撤回通知单》、《撤回记录》（在记录中描述了撤回活动记录）、《产品撤回报告》等运行证据。对撤回活动进行了评审，并提出了改进计划（加强可追溯性系统建设，加强生产、储存及质检工作，提高产品质量），有基本的撤回思路及管理，建议后期模拟演练直接与食品安全事故相关的事项，以评审公司全员对撤回/召回的能力以及预案的有效性。

2023-09-13 开展了产品模拟追溯演练，模拟演练产品为羊佑火 500g 羊肉卷产品，查见《产品模拟追溯演练记录》、羊肉卷生产记录、剔肉车间原料库存明细、缓化清洗记录、滚揉监控记录、包装速冻监控记录、包装记录等，基本可以实现该批次产品的追溯。后期建议考虑追溯时关注产品留样情况、金检情况等，现场已沟通。

公司在《HACCP 体系管理手册》3.13 条款进行了规定，并策划了《应急预案与响应控制程序》、《应急预案》（包括有触电事故应急预案，火灾事故应急方案，食物中毒应急预案，人身伤害应急预案及综合应急预案），相关负责人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，由食品安全小组牵头组织进行应急演练。

组织于 2023 年 9 月 18 日组织了触电事故应急预案模拟演练，2023.7.20 对火灾进行模拟演练，2023.6.9 组织了机械伤害应急演练，2023.8.3 对食物中毒应急预案进行了演练。提供了演练记录，对演练过程进行描述，对预案有效性进行简单评价，基本符合。

九、食品安全管理（HACCP）体系确认、验证管理

公司在《HACCP 体系管理手册》中 4.4 条款，并策划了《HACCP 验证控制程序》规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式等。现场查见：2023 年 5 月 18 日开展了《危害控制计划确认记录表》，但抽查发现确认类型为首次确认，与实际不一致，现场沟通。

2023 年 5 月 19 日食品安全小组开展了《控制措施组合确认记录》，确认项目包括饺子车间的速冻生制品（速冻饺子）、速冻其他米面制品（馄饨）、肉制车间的酱卤肉（羊蝎子）、切片车间的冷冻预制调理肉类（牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉）和速冻生制品（肉串），确认结论：通过确认，本公司的食品安全危害得到有效控制，控制措施组合受控，经确认有效。实际速冻其他米面制品（馄饨），在 2023 年 12 月开始投产，与实际不一致，现场沟通。

根据变更情况，组织在 2023 年 12 月 12 日进行了再确认，提供了：2023 年 12 月 12 日确认的《危害控制计划确认记录表》、2023-12-12~13 确认的《控制措施组合确认记录》，HACCP 计划确认管理，基本符合，但需注意规范性。

产品安全性验证的控制，每年委托第三方进行，包括产品、生产用水的安全性验证：

牛肉香菇馄饨，检验检测报告编号：S2023-FZ0861，检测项目：日落黄、胭脂红、过氧化值、挥发性盐基氮、沙门氏菌、志贺氏菌等 28 项指标，检测结论符合：GB19295、速冻食品生产许可证审查细则等标准要求，检测单位河北恒一联华检测科技有限公司，报告有效。

同时抽查素三鲜水饺（报告编号 S2023-FZ0860）、牛肉串（报告编号：S2023-FZ0880）、羊蝎子（麻辣味）【报告编号：S2023-FZ0801】、乌鸡卷（报告编号 S2023-FZ0799）、羊肉串（S2023-FZ0800）、涮鱼卷（S2023-FZ0589），报告均在有效期内。

上一年度审核期间羊蝎子产品提供了送检单，本次现场审核验证检验检测报告编号 S2023-WT0757，报告日期：2023-02-16，报告有效；

饮用水报告编号：A2D6260530001L，检测项目包括铅、氰化物、铝、溶解性总固体、高锰酸盐指数等指标共 39 项，检测单位：谱尼测试集团股份有限公司，检测结论：合格，报告日期：2023-07-05，报告有效。

现场查见：食品安全小组开展了危害控制计划验证工作，2023-07-10 开展了 GMP 验证、SSOP 验证工作，明确了验证结论等，抽查发现部分验证类型为首次验证，与实际不一致，现场沟通，建议后期规范，另外，



根据变更情况，组织于 2024 年 1 月 3 日进行了再验证。

2024-01-03 开展了验证活动结果的分析活动，开展评价人员为食品安全小组成员，分析评价项目包括：GMP 验证、SSOP 验证、HACCP 计划的验证、CCP 的验证（CCP 监视设备的校准、校准记录的审查、针对性的取样检验、CCP 记录的审查）、HACCP 管理体系的内外部审核、最终产品的检测。验证结果分析的总结论：符合要求。

十、设计和开发

在手册 3.4 条对设计和开发进行了说明，该组织的产品生产工艺较为简单，在初次试生产时已经完成设计开发工作，本次审核周期内，增加一馄饨产品，提供有评估报告，因新产品馄饨的原辅料、工艺流程等均与饺子一致，在成型过程形状上有区别，公司对 HACCP 计划进行了修改，总体上不涉及产品危害的变化。不涉及 CCP 点及 CL 值的变化。现场与技术部负责人沟通交流，其表示公司策划有产品设计和开发的程序文件要求，包括设计和开发的输入→实施→设计和开发的输出等流程基本明确，目前新增产品类别馄饨与饺子只有在成型过程形状上有区别，另外馄饨饺子均为传统产品，不涉及大变化。目前馄饨生产量非常小，后期会大批量生产销售时做进一步的评估。下次审核持续关注。

十一、持续改进

公司在《管理手册》5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

公司总经理通过食品安全方针的建立来为食品安全目标提供框架，通过食品安全目标分解与考核、内审及管评、确认验证等，明确了公司 HACCP 体系的改进方向，通过目标管理、内外沟通、内审、管理评审、纠正和纠正措施、确认和验证等不断提供公司 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：监视相关方及其需求信息，如顾客对产品的要求/验厂的要求等；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内审及管评；外部监督抽查情况；生产及检验过程的监视和测量结果；HACCP 体系确认验证结果；顾客投诉处理等，现场交流 HACCP 小组组长，其表示基本按照策划运行。

公司保存并提供了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的证据；2023 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，现场审核期间进行验证，整改基本合理。2023 年管评提出的改进建议项已通过培训完成。2023 年度市场监督管理局抽查，发生 1 次不合格情况，针对 4 个一般问题项，已采取纠正和纠正措施，经本次现场审核验证，基本按照整改后进行控制。

现场交流下来，公司各部门人员在体系运行过程中，有基本的运行管理，但是在运用内审、管评、PDCA 工具等方面还是较为薄弱的，后期审核持续关注。

2.3 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《管理手册》中 5.3 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。

查见公司于 2023 年 7 月 27 日至 2023 年 7 月 28 日开展了内审工作。内审组长是李宝玉，组员周立平，参加公司组织的内审员培训工作，现场交流内审员周立平，对内审有一定的了解，如内审不符合项、内审成员等信息基本熟悉，但是对内审的深入应用程度后期需要持续关注。

在《内审实施计划》中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员、审核时间及审核活动安排等信息。抽查内审计划安排情况，审核员未见安排审核自己部门，内审计划中基本覆盖了 HACCP 体系标准条款。

查《内审检查表》：抽生产部内审检查表，基本按照策划的内审条款开展了内审检查，抽查发现策划未考虑 H3.3/H4.3.4.3 条款，现场交流建议下一年度内审时策划考虑。同时抽查综合部的内审检查情况，基本与策划一致。内审记录填写基本规范、清晰。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：涉及条款为 H3.2，内容为：未提供人员能力评价记录；综合部对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正和纠正措施，加以实施，现场查核期间查见人员能力评价证据，见综合部审核记录。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。



查审核结论：公司 HACCP 体系是有效的、适宜的、充分的，但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。

因公司 2023 年 10 月份左右-12 月份搬生产车间，同时体系覆盖范围增加了速冻其他面米制品（馄饨）产品类别，公司于 2024 年 1 月 8 日至 9 日开展了内审工作。抽查内审员为李宝玉（组长）、组员：周立平、朱立彦，查内审运行及控制思路与 7 月 27-28 日的控制基本一致。本次作为变更后/扩项的验证，未发生不符合情况。抽查内审实施计划覆盖了公司各部门及标准的各条款要求，内审检查表基本与策划的内审计划安排一致，在内部审核报告中明确了内审结论：体系是适宜的、充分的、有效的。

公司在《管理手册》5.4 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。以往管理评审的跟踪措施：已完成；

本次管理评审日期：2023 年 8 月 8 日

查《管理评审计划表》，计划于 2023 年 8 月 8 日进行管理评审，批准：赵学志，日期：2023 年 8 月 2 日。管理评审会议于 2023 年 8 月 8 日在公司召开，会议由赵学志总经理，持；地点：会议室；参加部门和人员：总经理、HACCP 小组组长和各部门负责人，查见有签到表。

各部门对体系运行情况通过“评审输入资料”，抽查各部门汇报内容包括了采购管理、销售/顾客满意度、内外部环境变化、方针目标适宜性、HACCP 计划适应性等方面，对食品欺诈、食品防护、良好卫生规范、确认验证方面的评审较为薄弱，现场做改进建议项提出。下次审核关注。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，有记录编制及审批人员。日期：2023-08-08。

查《管理评审改进措施实施计划》：改进项：食品安全意识培训，责任部门：HACCP 小组，2023 年 12 月 18 日已开展了培训，提供了培训记录表。

管评结论：体系运行是适宜的、充分的和有效的；

管理评审的控制有基本思路，现场交流 HACCP 小组组长，其基本知晓管评时间及管评相关要求，公司定期也会开会评审体系运行情况，但是对管评结合标准的深入理解程度还很薄弱，建议后期持续关注，作为改进建议项提出。

受审核方内审、管评控制基本合理，但深入程度需要提升。

2.4 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《管理手册》5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

原辅料进货验收、速冻生制品（速冻饺子）、速冻其他米面制品（馄饨）、酱卤肉（羊蝎子）、冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）产品生产过程监督、产品放行过程主要由生产部、品控部负责，HACCP 小组组长表示审核周期内控制基本稳定，暂未发现重大的食品安全方面不合格以及潜在不安全产品。

审核期间发生过产品金检不合格、以及产品包装漏气情况，有基本的管理，规范性建议后期改进。速冻生制品（速冻饺子）、速冻其他米面制品（馄饨）、肉制车间的酱卤肉（羊蝎子）、切片车间的冷冻预制调理肉类和速冻生制品（肉串）的生产过程控制主要由生产部负责，生产加工过程中的按照工艺文件、HACCP 计划、良好卫生规范等进行生产，审核周期内生产量较小，暂未见到明显异常，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

顾客投诉处理、顾客需求沟通主要由综合部负责，目前客户群体基本稳定，没有发生重大的顾客投诉。按照客户订单发货等。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司保存并提供了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的证据；2023 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，现场审核期间进行验证，整改基本合理。2023 年管



评提出的改进建议项已通过培训完成。2023 年度市场监督管理局抽查，发生 1 次不合格情况，针对 4 个一般问题项，已采取纠正和纠正措施，经本次现场审核验证，基本按照整改后进行控制。

3) 投诉的接受和处理情况:

顾客投诉处理、顾客需求沟通主要由综合部负责，目前客户群体基本稳定，没有发生重大的顾客投诉。按照客户订单发货等。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: ——生产车间发生变化，审核时已进行现场查核，收集平面图等基本信息。
- 2) 组织机构: ——无
- 3) 管理体系: ——无
- 4) 资源配置: ——无。
- 5) 产品及其主要过程: ——新增了一个产品（速冻其他米面制品（馄饨）），在审核过程中已关注
- 6) 法律法规及产品、检验标准: ——无
- 7) 外部环境: ——无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）: 发生变化，见报告
- 9) 联系方式: ——有变化，原: 王利玲，变更为: 李宝玉，手机号码: 18366888885

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核中不符合项: 3 项, 本次审核验证 2 项整改基本有效，其中涉及 HACCP 计划执行问题已重新开具不符合。

五、认证证书及标志的使用

认证证书及标志主要用于公司宣传、顾客需要时提供。未发现有违规使用情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论: 根据审核发现，审核组一致认为，（河北蒙羊食品有限责任公司）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

- 推荐意见:** 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册
- 保持认证注册
 - 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, 保持认证注册
 - 暂停认证注册
 - 扩大认证范围
 - 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:肖新龙



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。