

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：四川龙盛源肉类加工有限公司

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）：柯林平

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2024年5月21日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn





审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：柯林平

组员：黄童彤



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
	柯林平	组长	F:审核员 H:审核员	2021-N1FSMS-3050340 2021-N1HACCP-3050340	F:CI-1 H:CI-1
	黄童彤	组员	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	/

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈彦	向导	受审核方
2	付祥	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核 ☒ 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：

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：GB/T 19479-2019 畜禽屠宰良好操作规范 生猪、GB/T 17236-2019 畜禽屠宰操作规程 生猪；



d) 相关的法律法规：DB22/T 2739-2017生猪屠宰厂标准化屠宰检验操作规程、DB22/T 3095-2020 生猪屠宰厂(场)等级评定、NY/T 2076-2011生猪屠宰加工场（厂）动物卫生条件、NY/T 909-2004生猪屠宰检疫规范、GB 12694-2016食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范等；

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：中华人民共和国消防条例实施细则、工伤保险条例、GB 5749-2022生活饮用水卫生标准等。

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05月20日 上午至2024年05月21日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年4月1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）：

F：位于成都东部新区贾家街道健康社区1组78号四川龙盛源肉类加工有限公司的生猪屠宰、生猪肉分割包装

H：位于成都东部新区贾家街道健康社区1组78号四川龙盛源肉类加工有限公司的生猪屠宰、生猪肉分割包装

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：成都东部新区贾家街道健康社区1组78号

办公地址：成都东部新区贾家街道健康社区1组78号

经营地址：成都东部新区贾家街道健康社区1组78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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：未按期监审,现场审核时确认了暂停的原因已消除；

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：暂停期间体系运行正常，未使用证书。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：暂停原因已确认消除。

与企业负责人及代表确认：

- 1) 企业具备执行法律法规及其他要求的能力；
- 2) 证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项；
- 3) 暂停期间未发生重大质量及食品安全事故；
- 4) 体系运作基本正常；5) 组织经营场所未发生变化；
- 5) 暂停期间组织未使用证书，也未有发生重大服务投诉情况等。监督暂停期间证书使用及管理基本规范，经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已消除。

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: 因屠宰时间为夜间2:00或3:00开始屠宰; 现场审核安排了夜班审核: 2024年5月21日3:00-4:00, 审核组跟踪了猪的屠宰全过程。

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: 行政部 F7.2/H4.2.1 行政部 F7.5.3.1/H1.2.3 营销部 F8.9.5/H3.9

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6月30日提交审核组长。

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 4 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

体系的策划、人员能力、产品召回/撤回、文件记录控制

3) 本次审核发现的正面信息:

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——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食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源, 基本具备体系运行的条件;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

企业于 2022 年 8 月 4 日建立了文件化 HACCP 体系;

提供所需的资源: ☒充分 ☐基本充分 ☐不充分, 说明 _____;

HACCP 体系范围:

位于 F/H: 位于成都东部新区贾家街道健康社区 1 组 78 号四川龙盛源肉类加工有限公司的生猪屠宰、生猪肉分割包装;

在食品链中的位置, 企业为:

☒食品及其辅料的生产、商品猪的屠宰

外包过程包括: 无害化处理、第三方检测报告

是否发生食品安全系统性偏差, ☐是 ☒否

是否对 HACCP 计划进行重新确认, 持续改进 HACCP 体系。 ☒是 ☐否



组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。

FSMS:

影响运行的重要过程如下：（不必全选）

☒人员能力管理 ☒危害分析 ☒PRP 制订和控制 ☒危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制
☐特种设备管理 ☒控制措施组合确认 ☒PRP 和危害控制措施的效果验证 ☐其他——

影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择）

☐建立 FSMS ☐危害分析 ☐制订 PRP 和 OPRP、HACCP 计划 ☐生产/服务过程 ☐产品运输
☐设备维修 ☐人员培训 ☐PRP 和 OPRP、HACCP 验证 ☒其他—病死猪无害化处理；

组织通过食品安全目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些食品安全管理体系覆盖的过程和活动。

2) 风险提示:

应对风险的措施类型包括:

☒规避风险 ☒为寻求机遇承担风险、☒消除风险源 ☒改变风险的可能性和后果、☒分担风险 ☒通过信息充分的决策而保留风险 ☐其他

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

企业于 2022 年 8 月 4 日建立了文件化 HACCP 体系；

提供所需的资源：☒充分 ☐基本充分 ☐不充分，说明_____；

HACCP 体系范围：

位于 F/H：位于成都东部新区贾家街道健康社区 1 组 78 号四川龙盛源肉类加工有限公司的生猪屠宰、生猪肉分割包装；

在食品链中的位置，企业为：

☒食品及其辅料的生产、加工 ☐分销、☐贮存、☐处理、☐饲料生产、☐食品接触材料、☐生产服务提供
外包过程包括：无害化处理、第三方检测报告

是否发生食品安全系统性偏差，☐是 ☒否

是否对 HACCP 计划进行重新确认，持续改进 HACCP 体系。☒是 ☐否

组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。

FSMS:

影响运行的重要过程如下：（不必全选）

☒人员能力管理 ☒危害分析 ☒PRP 制订和控制 ☒危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制
☐特种设备管理 ☒控制措施组合确认 ☒PRP 和危害控制措施的效果验证 ☐其他——

**影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择）**

☐建立 FSMS ☐危害分析 ☐制订 PRP 和 OPRP、HACCP 计划 ☐生产/服务过程 ☐产品运输
☐设备维修 ☐人员培训 ☐PRP 和 OPRP、HACCP 验证 ☒其他—无害化处理；

组织通过食品安全目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些食品安全管理体系覆盖的过程和活动。

和最高管理层确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进质量管理体系。

现有内部资源的能力：

公司厂区面积：37860.87 m²，建筑面积 15944.96 m²；生产加工间 2 个；冷藏（排酸车间）2 个，冷冻库 1 个，原料库 1 个；成品库 1 个；检验室 1 个等；

主要生产设备有：托胸式三点麻电机、卧式放血输送机、麻电沥血槽、生猪输送沥血槽（列举 2~4 种）

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 ☐高压配电室 ☒低压配电室 ☒空压站 ☐制冷站 ☐消防中控室
☐消防泵房 ☐除尘装置 ☐尾气处理 ☐危化品库房 ☐危险废弃物存放处 ☐改建/扩建施工现场
☒食堂 ☒宿舍 ☐班车 ☐其他——

特种设备：

☐叉车 ☐行车 ☐锅炉 ☐电梯 ☒压力容器：储气罐（简单压力容器）☐压力管道 ☐不适用

特种设备管理：☐进行了定期检验 ☒未进行定期检验的有：简单压力容器的检测时间为 8-10 年，该储气罐的生产日期为 2021.8，未到检定期

a) 还存在哪些局限和不足：无

b) 需要从外部供方获得的资源：无

目标

组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	完成情况 (2023 年度-2024.4)
产品出厂合格率 100%	月	——	品检部	100%
顾客投诉解决率 100%	季度	——	营销部	100%
顾客满意度 ≥95 分	年	——	营销部	98
重大食品安全责任事故为 0	半年	——	全公司	0

☒目标已实现，2024.5 正在实施

☐目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。

**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）

公司通过采取下列措施，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：

a) 为过程建立评价准则：

☒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

b) 按照准则实施过程控制：

产品生产过程控制记录和检查记录均符合《生猪屠宰管理条例》相应检疫检验管理要求。

组织应控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。（见 8.6）

组织的外包过程：无害化处理、第三方检测。

外包过程的控制（见 7.1.6）。

1) 组织的内外部环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况：

与最高管理者现场沟通：

组织的环境：

外部环境	☒ 法律法规 ☒ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☒ 政治环境 ☐ 网络安全 ☒ 食品欺诈 ☒ 食品防护 ☒ 蓄意污染 ☐ 其他
列举主要的内容	技术落后开发能力低
内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☒ 工艺 ☒ 设备 ☒ 人员能力 ☐ 其他
列举主要的内容	人员比较稳定； 团队凝聚力比较强；
组织优势说明	人员稳定，从事本行业多年，经验比较丰富；
组织劣势说明	公司员工文化比较低，正规话管理难度大
主要风险的说明	食品安全事故风险
机遇的说明	客户满意度高，给公司带来了很高的声誉，从而带来了更多客户。

主要证据体现在 ☒《食品安全管理内外部环境因素分析及应对措施》 ☒《组织及其环境分析表》 ☐《年度业务计划》 ☒其他——现场沟通

重要的相关方	相关方名称举例	重要的相关方需求和希望（不必全选）
☒ 主管部门	成都市市场监督管理局	☒ 遵守食品安全相关的法律法规
☒ 供方	杨文科	☒ 组织的持续经营、明示质量/食品安全采购要求
☒ 顾客	四川裕茂源食品有限公司	☒ 按时按质按量交付产品或服务； ☒ 产品/服务质量持续满足要求 ☒ 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；
☒ 消费者	普通大众	☒ 良好的使用感受 ☒ 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁
☒ 员工	企业员工	☒ 组织的持续经营、自我发展 ☒ 不因食品安全问题停产，组织持续经营
☒ 投资方	股东	☒ 组织的持续经营、盈利
☒ 社区	周边社区	☒ 不因食品安全问题影响周围人员的就业

☐其他

——

☒不因食品安全问题影响周围人员的就业/企业经营

查看 HACCP 相关的《法律法规清单》

☒全面 ☐不全面，说明：_____☒现行有效 ☐有实效法规，说明：_____主要证据体现在 ☒《相关方的需求和期望清单》、☐《合规义务清单》、☒《外来法律法规清单》☐《相关方的需求和期望分析表》、☐《年度业务计划》☐其他

基本符合标准要求。

2) 管理体系应用策划情况

公司通过采取下列措施，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：

——为过程建立评价准则：

☒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

——按照准则实施过程控制：

经确认，企业能够按照《生猪屠宰管理条例》各项要求，实施定点屠宰；经与驻场兽医沟通确认，屠宰过程、宰前、宰中、宰后检疫均符合法律法规要求，同时符合 FSMS/HACCP 管理体系要求

组织控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。初审后无更新。

组织的外包过程：__无害化处理、第三方检测__。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

最高管理者制定了文件化的管理体系方针：

安全营养、品质稳定 绿色食品、优质健康

遵纪守法、顾客满意 落实预防、持续改进

☒适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向☒食品安全方针合理恰当并为制定和评审相应的食品安全目标提供了框架。☒包括满足适用要求的承诺；☒包括满足适用食品安全要求的承诺，包括立法/执法要求和顾客的相互同意的食品安全要求；☒包括持续改进管理体系的承诺；☒应对内部和外部沟通☒解决需求确保食品安全相关的能力☒包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；☒在持续适宜性方面得到评审。☒在组织内得到沟通、理解和应用，通过：☒展板 ☒标语 ☒会议 ☒文件发放 ☐其他☒在相关方有需要时提供。通过：☐网站 ☒宣传册 ☒其他——合同、招投标、市场推广时等

5) 目标的实施和考核情况

组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	完成情况 (2023 年度-2024.4)
产品出厂合格率 100%	月	——	品检部	100%
顾客投诉解决率 100%	季度	——	营销部	100%



顾客满意度≥95 分	年	——	营销部	98
重大食品安全责任事故为 0	半年	——	全公司	0

☒目标已实现，2024.5 正在实施

☐目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。

6) 文件要求

组织的 FSMS/HACCP 体系文件包括：《管理手册》、《程序文件》、《危害分析计划》等，企业为确保 FSMS/HACCP 体系过程的有效策划、运行和控制所需的文件基本符合要求，初审后无更新；

7) 体系安全产品实现的策划情况

基础设施包括：☒办公楼（室） ☒加工间 ☒库房 ☒加工设备 ☒特种设备

☒动力设施 ☒试验设备 ☒辅助设施 基础设施符合生猪屠宰企业要求，屠宰车间、待宰圈、污水处理设备、无害化冷库等基本符合要求《家畜定点屠宰管理规定》以及 FSMS/HACCP 管理体系要求。

查看对设备采购的控制，初审后，未购进新设备。

查看对设备维保的控制：

提供有《设备清单》、《基础设施设备维护保养计划》、《设备日常维修保养记录表》等，随机抽取：《《设备日常维修保养记录表》》

设备名称	维保日期	维保/维修内容
打毛机	2024-01-09	加油
悬浮机	2024-03-23	换抽水泵

设备完好情况

是否发生设备故障引起停产：☒未发生 ☐已发生

特种设备种类：☐叉车 ☐行车 ☐锅炉 ☐电梯 ☐压力容器（共五台） ☐压力管道 ☐不适用，抽查如下：
有一个储气罐（简单压力容器），设计压力 0.84MP. 容积 10M3. 生产日期 2021.8. 生产单位临沂市瑞泰机械有限公司，简单压力容器的检测时间为 8-10 年，结论：有效，符合要求。

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

☒与文件一致 ☐与文件不一致

公司位于成都东部新区贾家街道健康社区 1 组 78 号，设施布局和构造基本满足生猪屠宰及生猪肉分割包装的基本需求。

与公司地理位置图、平面图台账一致。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

☒与文件一致 ☐与文件不一

公司厂区面积：37860.87 m²，建筑面积 15944.96 m²；生产加工间 2 个；冷藏（排酸车间）2 个，冷冻库 1 个，原料库 1 个；成品库 1 个；检验室 1 个等。在办公层内和车间外部设有卫生间，配备有更衣室等；查看生猪屠宰过程管理，与流程图基本一致；生猪肉分割包装 2023 年 7 月停止生产。

b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

☒满足要求 ☐不满足要求

因组织为其为生猪屠宰及生猪肉分割包装，使用城市管网水。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉；

c) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

☒与文件一致 ☐与文件不一致

在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库和屠宰车间配置了灭蚊灯。

生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；

生产车间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，查看灭蝇纸，有少量蚊蝇，及时检查，提供了对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每周检查一次。



公司有自己的污水处理设备，污水经过处理后，统一排入市政污水管网。基本符合。

d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性； ☒与文件一致 ☐与文件不一致

配备的主要为托胸式三点麻电机、麻电机出猪滑槽、卧式放血输送机、麻电沥血槽、生猪输送沥血槽，设备主要以清洁、消毒为主，提供《消毒液配置记录表》、《屠宰车间刀具消毒台账》《四川龙盛源车间消毒记录表》，抽查 2024-05-20/2024-05-02 记录，基本符合。

设备维保等见 7.1.3 条款。

现场观察：待宰区进行消毒处理，对车辆进行消毒，更衣室进入车间有喷淋消毒。

e) 供应商保证过程（如商品猪检验检疫合格证）； ☒满足要求 ☐不满足要求

f) 商品猪的接收、宰前检疫、待宰圈管理，运输和产品的搬运； ☒满足要求 ☐不满足要求

有《四川龙盛源车间消毒记录表》。化学品（84 消毒液体、醛能稀溶液）的出入库管理通过台账等方式进行控制；

现场观察——生产车间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，活猪单独关养，标识基础清楚；

g) 防止交叉污染的措施； ☒满足要求 ☐不满足要求

针对各类猪肉、内脏（按每头/筐）等进行分类摆放，能有效防止交叉污染。

对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。工器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。

运输过程为客户自提，依据宰前猪只标号由客户和品控人员共同查验，能确保食品安全。

h) 清洁和消毒； ☒满足要求 ☐不满足要求

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《屠宰车间大局消毒台账》、《四川龙盛源车间消毒记录表》、生产车间内环境主要以清洁、消毒，提供有《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》等；

现场查看，员工更衣室配置有洗手液，靴底消毒（84 消毒液）等消毒用品。

i) 人员卫生； ☒满足要求 ☐不满足要求

健康证现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽自己清洗，基本干净整洁。

外来人员身体的健康告知：☒健康证，良好身体健康告知（以门卫管理为主，对进入车间人员的健康管理不够细致，也未保留记录，已现场沟通，后期改进）。

j) 产品信息/消费者意识； ☒满足要求 ☐不满足要求

该企业的产品主要是其生猪屠宰、生猪肉分割包装。

客户群体主要是直接客户；

k) 其他有关方面。 ☒满足要求 ☐不满足要求

流程图和过程描述

屠宰流程：宰前检验—待宰圈—冲洗—电麻刺杀沥血—头部检验—清洗—烫毛—清洗—开膛取内脏—检疫—去头蹄尾—劈半—修整膈体—肉检—冷却、分割

现场观察流程图与实际产品生产加工过程基本一致。

OPRP 的实施情况：包装材料验收 OPRP1、氧气和二氧化碳的验收 OPRP2；经确认：初审后 2023 年 7 月之后不再分割/包装，待有订单时，能确保操作性前提方案实施有效。

产品检测报告见下：

检测报告：

报告编号：20240519 信息检测结果



样品名称及数量：猪全血

检测项目/结果：非洲猪瘟专项检测 合格

编制人：付祥 企业负责人：刘地和 驻场官方兽医：程伟

肉品品质检验合格证：

产品名称：猪肉

产品数量：95kg

生产日期：2024 年 05 月 18 日

肉品编码：

购货方：刘应华

检验员：冯德会

HACCP 的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1 生猪 接收	待宰圈	瘦肉精：不得检出 非洲猪瘟：阴性	瘦肉精查 2024-05-20 未检出 非洲猪瘟查 2024-05-20 检测为阴性	现场查看现场 验收记录， 基本符合要求	符合要求
CCP2 宰后 检验	屠宰 车间	感官、触觉检查无异 常	检验检疫合格证	驻场兽医现 场检疫合格	符合要求

8) 重要环境因素及控制措施的策划

公司在《管理手册》第 6.1 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了原材料采购、热食类食品制售过程管控、产品交付、最终处置、食品使用等过程。

提供了《重要环境因素》、《环境因素识别与评价表》，采用“采用评分法与判断法相结合”评价重要环境因素，分值 ≥ 26 的环境因素：为重要环境因素。由公司纳入目标指标管理，纳入重要环境因素进行管理， $11 \leq$ 分值 < 26 的环境因素：由相关部门自行管理。

—提供《环境因素辨识、评价表-办公区》的环境因素包括：废弃物的丢弃、纸张的使用、电脑运行、纸张使用、配硒鼓、墨盒、色带使用、空调运行产生噪声、氟利昂的泄漏、外来人员带入易燃易爆物品引起火灾、爆炸、外来抽烟引起火灾、线路老化等 33 项；

—提供《环境因素辨识、评价表-服务部》的环境因素包括噪声排放、油污排放、醇基燃料泄漏、火灾、废水排放、电能消耗等 21 项；

运营部负责人表示在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本、对环境的影响程度等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。经过识别评价得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施、责任部门等如下：

1 垃圾及固体废弃物的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：服务部；

2 油烟的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：服务部；

3 含油废水的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 责任部门：服务部；

4 潜在火灾发生；控制措施：厨房消防安全管理制度/目标、指标管理方案 责任部门：服务部；

9) 应急准备和响应

可能影响食品安全事故和/或紧急情况的示例包括：



☒自然灾害 ☐环境事故 ☐生物恐怖主义 ☒工作场所事故（火灾） ☒食品中毒
☒突发公共卫生事件（疫情） ☒水的中断 ☒电的中断 ☐制冷供应服务中断 ☐其他—

组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。

见☒《突发事件准备和响应控制》、☒《应急处置预案》

本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：

☒未发生 ☐已发生，说明_____

本部门是否发生食品安全方面的应急演练：

☒参加公司组织的应急演练：2023年10月27日 停电应急演练，2023年10月8日火灾应急演练

☐本部门组织的专项应急演练，说明_____

对预案定期评审的日期：_____演练总结时进行，具体见上表时间。

修订响应措施的内容：_____无_____

10) 标识和可追溯性

在生产或服务场所对原材料的标识情况：☒区分清楚 ☒防护得当 ☐不适宜说明：

猪耳朵上有耳牌编号

在生产或服务场所对半成品的标识情况：☒区分清楚 ☒防护得当 胴体上有编号与耳朵上编号一致

在生产或服务场所对成品的标识情况：☒区分清楚 ☒防护得当 ☐不适宜说明：每个猪胴体上都有代码

在原材料库房的标识情况：☒区分清楚 ☒防护得当 ☐不适宜说明：每个猪圈都有单独编号

在半成品库房的标识情况：☐区分清楚 ☐防护得当 ☐不适宜说明：——不涉及

在成品库房的标识情况：☒区分清楚 ☒防护得当 ☐不适宜说明：胴体上有编号

11) 致敏物质管理及食品防护计划

产品防护性要求：☒防磕碰 ☒温度 ☐湿度 ☒清洁 ☒卫生 ☐保存期限 ☐其他

防护方法可包括：

☒防护性标识 ☐处置 ☒污染控制 ☒包装 ☒储存 ☐传输或运输 ☐保护

《食品防护计划》中出现加工工艺、配方；饲料生产；动物养殖等内容，与生猪屠宰及分割包装等实际业务不符，已与企业高层沟通，作为持续改进的方面，下次监督审核关注。

12) 撤回/召回

有权决定撤回/召回人员：_____总经理张其_____；

确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。

组织的撤回/召回流程，包括：

	实施责任部门	备注
通知法定和监管机构	食品安全小组组长	
通知客户	营销部	
通知消费者	营销部	
处置撤回产品	营销部	
处置库存中受影响的批次/批号产品	食品安全小组组长	
安排采取措施的顺序	食品安全小组组长	

本部门是否发生产品的☐撤回或☐召回的情况：



☒未发生 ☐已发生，说明_____

本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：☒未发生 ☐已发生，说明_____

撤回日期	性质	撤回原因	撤回范围	撤回结果	有效性评价
2023-09-16	☐ 实际撤回 ☒ 模拟撤回	微生物超标	撤回发往四川枢 食康食品有限公 司的猪肉	全部撤回	☐ 流程有效 ☒ 存在不足

结论：☒能够确保完整、及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品

☐不能够确保完整、及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明：_____

不符合：产品召回记录不合格简述微生物超标，生猪屠宰不涉及微生物问题，模拟撤回理由存在不足。已与企业高层沟通，作为持续改进项，下次监督跟踪验证。

13) 无害化处理

外包方简阳市汇迪无害化处置有限公司，政府部门指定公司上门收取。抽查《成都市屠宰环节病死畜禽无害化处理收集单》；编号：0000259；收运日期：2024-04-29，病害猪处理产品：待宰期间死亡这头；三腺及不可食用725KG，折合8头。

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

☒手册 9.3 条款、☐《管理评审控制程序》

	评价	问题描述
以往管理评审的跟踪措施	☐ 符合 ☐ 不符合	
HACCP 体系验证结果；	☒ 符合 ☐ 不符合	
可能影响食品安全的变化因素；	☒ 符合 ☐ 不符合	
紧急情况、食品安全事故和召回；	☒ 符合 ☐ 不符合	
包括顾客反馈的沟通活动的评审；	☒ 符合 ☐ 不符合	
外部审核或检验结果；	☒ 符合 ☐ 不符合	
合规义务的评价结果。	☒ 符合 ☐ 不符合	

提交给最高管理者的信息的形式，应能使其理解所含信息与已声明的 HACCP 体系目标之间的关系。

——基本符合要求。公司高层以及内审员对管理评审要求以及认知存在不足，尚需改进。

管理评审输出信息	措施描述（举例）	改进措施
食品安全保证	评审基本可以满足	☒ 已落实 ☐ 已部分落实
HACCP 体系有效性的改进	加强对实施有效性的审核，对不理解和 不按文件规定实施的环节进行培训和考 核，验证改进措施计划有效性。	☒ 已落实 ☐ 已部分落实
资源需求	无	☐ 已落实 ☐ 已部分落实
组织食品安全方针和相关 目标的修订	无	☐ 已落实 ☐ 已部分落实

☐改进措施未落实的原因：_____

**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:

不符合的来源:

☐ 相关方投诉 ☐ 产品检查中出现的问题 ☐ 工作运行中的问题 ☐ 其他

抽查采取纠正措施相关记录名称: 《体系建立以来除内审、管评输出的纠正措施外, 未发生运行过程中的食品安全方面的不符合情况》

组织已持续改进食品安全管理体系/HACCP 体系的适宜性、充分性和有效性, 以提升食品安全绩效。

组织考虑了分析和评价的结果以及管理评审的输出, 确定是否存在需求或机遇, 这些需求或机遇应作为持续改进的一部分加以应对。

☒ 管理评审改进措施已落实

☐ 管理评审改进措施未落实的原因: _____

持续改进

最高管理者应确保企业通过☒沟通、☒内部审核、☒管理评审和☒纠正措施、☒确认验证等不断提高 HACCP 体系的有效性。

最高管理者应确保组织通过以下活动, 持续改进食品安全管理体系的有效性:

☒沟通 ☒管理评审 ☒内部审核 ☒验证活动结果分析 ☒控制措施验证和控制措施组合

☒纠正措施 ☒FSMS更新。

更新

最高管理者确保 FSMS 持续更新。☒是, ——主要由食品安全小组负责、☐否, 说明: _____

食品安全小组应按计划间隔 (☒每年、☐每月、☒不定期) 对食品安全管理体系进行评估。小组应考虑:

☒有必要审查危害分析

☒已建立的危害控制计划

☒已建立的 PRP。

更新活动应基于:

☒ 来自外部和内部通信的输入;

☒ 其他有关食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性的信息的输入;

☒ 验证活动结果分析的输出;

☒ 管理评审的输出。

系统更新活动保留的文件化信息为: 审核周期内未进行更新, 作为输入报告给管理评审。

三、管理体系任何变更情况

组织的名称、位置与区域; 组织机构; 管理体系文件; 资源配置; 法律法规及产品、检验标准收集等管理活动初审后均无变化;

外部环境变化情况: 初审后, 因市场变化以及订单变化, 猪肉分割包装车间自 2023 年 7 月以后, 没有生产,



现场审核关注了分割和包装车间的硬件设施，满足生产、卫生要求。

审核范围确定:经与企业高层沟通，证书范围与初审时证书范围一致；已与企业明确下一次监督审核应包括分割和包装过程，否则将导致证书范围缩小。

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项，现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于公司展示，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况，证书暂停期间未使用证书。

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，四川龙盛源肉类加工有限公司的

☒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

推荐意见： ☒暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☒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。

北京国标联合认证有限公司

审核组:柯林平、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。