

项目编号：10508-2024-Q

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：大厂回族自治县伊丰肉类有限公司

审核体系：☒质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☐食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）：潘琳

审核组员（签字）：

报告日期：

2024 年 6 月 15 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



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：潘琳

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
1	潘琳	组长	审核员	2024-N1QMS-1304083	03.01.01

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘雅娜、康秀娟	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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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☒质量管理体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：

质量法、民法典、劳动合同法、劳动法、消防法

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：

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06月14日 下午至2024年06月15日 下午实施审核。



审核覆盖时期：自2023年8月19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）：

鲜冻牛肉的分割加工

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：大厂县夏垫镇北务四村

办公地址：大厂县夏垫镇北务四村

经营地址：大厂县夏垫镇北务四村

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无

1.5.4 一阶段审核情况(适用时)

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：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:办公室 9.2.2 条款

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 7 月 15 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 6 月 15 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

内审、管理评审；生产过程控制；产品的放行控制

3) 本次审核发现的正面信息：

组织通过管理体系运行，明确了组织机构和部门的质量职责。管理手册、程序文件、作业文件得到有效的完善和落实。制定了质量目标，并将目标分解至各职能部门，对目标进行了考核。目标已基本实现。



对生产和服务过程控制进行了有效的策划，产品质量较为稳定。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

管理层对建立体系取得认证的认识充分，对体系的运行和认证活动支持，员工通过体系建立过程的标准知识培训、体系文件培训等各部门人员对标准、文件要求明确，对本部门的职责、质量目标、管理制度明确，能够按照要求完成工作为实现公司的质量目标作出贡献；但是对标准的理解尚停留于表面，不能很好地理解质量管理体系各过程的发现问题、持续改进的作用，体系自我发现问题自我改进的机制初步建立尚不能熟练运用，对不符合可采取积极的纠正，纠正措施实施尚不到位，对潜在的不符合发觉较差。

2) 风险提示：

对质量管理体系的认识，尤其是管理层上以市场推动为主，目的还停留于取得证书满足客户及投标要求。对于体系的运用没有变被动为主动，没有深入理解和运用质量管理体系各工具。

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：2011年4月7日，体系实施时间：2021年1月1日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围公司提供的法律证明文件有：

- ① 营业执照，统一社会信用代码：91131028572813509K
有变更：最新核准日期：2023年12月19日，注册资金：500万元；
- ② 动物防疫条件合格证：（廊大）动物合第20150031号，代码编号：131028502150031
- ③ 食品经营许可证：JY11310280010790 有效期至2025年5月17日

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

鲜冻牛肉的分割加工：鲜冻牛肉解冻→分割→加工→包装→冷冻→出库销售

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

●管理体系范围及过程策划

●根据客户需求（外部信息）、企业内部状况（经营能力、资金状况水平、售后服务等）及相关方要求，确定体系覆盖的范围：鲜冻牛肉的分割加工。

涉及边界：大厂县夏垫镇北务四村大厂回族自治县伊丰肉类有限公司

●通过现场查验：质量管理体系覆盖范围已形成文件，并经总经理批准。



- 1、通过文件发放的方式在公司内部进行传递；
- 2、在与客户沟通中，及时通知客户，为相关方获取。

上述范围与企业目前经营范围相一致。

- 1、公司依据 GB/T19001-2016 标准，于 2021 年 1 月 1 日建立了质量手册。遵循 PDCA 方法，识别了标准中的四大过程，确定了过程的相互顺序和作用：管理职责确定—资源提供—产品实现—测量和改进。
 - 2、公司明确规定产品的执行标准（国家、行业标准）和客户要求，并通过各工序控制，监视、测量、考核使其达到有效运行。
 - 3、公司编制了质量手册、程序文件及作业管理性文件、记录表格等。
- 通过质量手册、程序文件明确各部门职责、权限；资源管理，测量分析和改进、运行控制等过程。
- 4、通过对各主要工序的风险评估，识别，评价并制定相应措施进行风险控制（包括实施过程中所需要的变更）。
 - 5、通过监视、测量和分析结果以及内审管理评审等达到持续改进的目的。
 - 6、经识别外包过程：牛肉检验。

●方针目标的策划

●质量方针：质量为本,信誉至上，持续改进，争创一流，满足要求。

●方针与企业的经营宗旨基本相适应；通过会议传达，沟通，让全体员工理解执行。并定期进行评审（一般一年一次）。

●企业质量目标：

- 1、交货及时率 100%；
- 2、相关方满意度 94 以上。

●质量目标满足产品要求（国家标准及客户要求）；

●质量目标进行层层分解，落实到责任部门，每季度末考核。

--查2023年3-4季度、2024年1季度考核情况： 均完成，符合要求 考核人：刘雅娜

●运行的策划

策划了生产工艺流程：

鲜冻牛肉的分割加工：鲜冻牛肉解冻→分割→加工→包装→冷冻→出库销售

关键过程为：分割、冷冻

特殊过程为：无

确定产品服务的要求：客户要求及相关标准：食品召回管理办法、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016 、鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2022 、牛肉等级规格 NY/T676-2010 、畜禽肉水分限量 GB18394-2020 等标准相关内容进行生产。

制定目标，目标基本合理、可测量、可达到。

策划所需资源

1、其中主要生产设备有：

主要生产设备：塑料/不锈钢操作台、真空包装机、定型模具、刀具、真空包装机等，满足生产需求。

2、检测设备主要有：电子台秤、烘箱、温控仪等，满足检验需求

3、确定胜任人员需求，经过培训、考核合格后上岗；操作人员有相应的健康证，符合要求

4、确定了原材料检验、成品检验等检验活动；

5、编制了进货检验、产品检验规范等验收标准、设备操作规程等；

6、根据国家食品召回管理办法编制了食品召回计划及产品召回演练计划

遵照岗位职责、工艺流程、管理制度等作业指导文件实施过程控制

策划结果满足产品实现要求。暂无质量计划。



运行的策划符合要求

●绩效的监视和测量的策划

组织策划了对绩效的监视和测量，对绩效的分析和评价，对事项进行汇报的程序等。保留了必要的记录文件。

公司通过管理评审和内部审核，以及定期的目标考核，对发现的问题采取纠正和必要的纠正措施，确保管理体系绩效和有效性。

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）

●与产品有关的要求的确定

公司通过走访、电话、微信等方式与顾客交流，主要进行以下沟通：

- 1、在产品交付中向顾客提供保证产品品质的有关信息。
- 2、接受顾客问询、询价、合同的处理。
- 3、根据合同要求进行有关的事宜，对顾客的投诉或意见进行及时处理和答复。

查顾客意见记录

到目前为止，近一年未发生顾客不满意及投诉现象。

查公司产品销售合同，企业目前订单一般为年度订单，通过电话、微信等方式通知送货

供方：大厂回族自治县伊丰肉类有限公司

需方：草原鑫茂

产品名称：肥牛 1 号 1000kg 数量：40 箱

肥牛 3 号 1000kg 数量：40 箱

牛前展 500kg 数量：20 箱

技术要求：按照国家、行业标准和合同要求进行生产

交货时间：按合同要求

——订单日期：2024 年 4 月 7 日

客户名称：永盛佳业

产品名称：牛腱 包装标准：25kg 数量：8 箱

牛小条 包装标准：25kg 数量：4 箱

技术要求：按照国家、行业标准和合同要求进行生产

交货时间：2024.4.28

客户名称：华为食品

产品名称：肥牛 3 号 包装标准：25kg 数量：40 箱

牛霖 包装标准：25kg 数量 20 箱

技术要求：按照国家、行业标准和合同要求进行生产

交货时间：2024.5.15

合同写明了双方的责任和要求及义务。



另抽其他合同，均保持完好，符合要求。

●设计和开发的控制

●经过与负责人沟通和现场审核发现：受审核方生产部负责鲜冻牛肉的分割加工，均依据行业标准和客户要求生产。近几年，公司没有新产品研发活动，对原设计研发也无变更，一直按国标行标或客户要求生产，符合要求。

●自公司成立以来，公司所生产的产品均为标准内常规产品，按照相关标准等进行生产和检验，常规产品的生产工艺早已定型，技术指标均按照标准要求实施控制和检验，使用的原材料固定，不对工艺、材料进行变更，标准内产品没有再进行设计开发相关工作。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在不断发生变化，如顾客要求或市场需要开发新产品时，公司按照文件要求进行设计开发，保证产品的安全性、可靠性、符合性等，应对顾客不断变化的需求和期望。经确认，公司体系运行以来，公司无新产品的设计开发，也无产品的设计开发的变更，故认证范围不包括“设计/研发”。经查符合要求。

●外部提供的服务、产品、过程的控制

●编制了《外部提供产品、服务、和过程控制程序》，明确了根据销售订单，编制《采购计划》。对采购计划中重要物资进行定期合格供方评价，内容包括：产品质量、交货期、价格及售后服务等内容。经由总经理确认后，纳入公司合格供方。

●现场提供有《合格供方目录》，由总经理李强批准。

供方名称	供应产品和服务名称(类别)	联系人	电话
三河市锦田包装印务有限公司	纸箱	杨经理	0316-8863857
天津蓟县七圆彩印厂	塑料薄膜、彩袋	李经理	022- 7891828
夏垫铁制厂	产品模具	梁寿安	13102494153
谱尼测试(天津)公司	产品检测	赵经理	022-27360730

。。。。。

●查 2024 年 1 月 6 日对供方的评价。

针对天津蓟县七圆彩印厂、三河市锦田包装印务有限公司、谱尼测试(天津)公司 进行评价：评价内容：企业资质、供货能力、产品质量、交货期、价格、售后服务等；符合要求。

●公司需求物资的采购信息由供销部负责，通过签订书面采购订单方式有采购部向合格供方进行产品采购。抽采购订单，内容包括产品名称、规格、数量、价格、备货周期等，包括有塑料薄膜、彩袋、纸箱等，标明了交货期、规格型号、质量要求、性能要求、数量、价格等要求，采购的产品供应商在合格名录里。采购控制符合要求

●生产和服务提供的控制

●企业提供的资料显示生产程序：供销部、质检部、生产部共同对客户提出的要求进行评审，确定产品的数量、质量要求、交货期限及其它要求；然后向生产部传递交货通知，生产部根据通知的内容，受控条件：得到操作规程，特殊过程使用作业指导书等。使用设备和量具，进行测量。根据订货要求，生产部下达任务书。

●公司对产品生产和服务提供过程进行了策划，对人、机、料、法、环诸因素进行了较好的控制，生产过程部门严格按策划的作业流程予以控制。该公司产品生产主要是鲜冻牛肉的分割加工，其主要任务收集相关产品信息来提高生产能力，满足客户需求，从市场占有率、品牌形象、经营理念等进行策划控制。以品牌、资源及资金为发展支点，实现品牌运营。

●询问车间负责人对生产计划较清楚。生产部负责人负责协调生产的各项事宜。产品检验完成后生产部负责人记录产品数量，通知供销部发货。

●产品和服务的要求：按照客户要求及相关国家标准进行生产，加工过程中执行：



食品召回管理办法

食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016

鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2022

牛肉等级规格 NY/T676-2010

畜禽肉水分限量 GB18394-2020

●其中主要生产设备有：

主要生产设备：塑料/不锈钢操作台、真空包装机、定型模具、刀具、真空包装机等，满足生产需求

●检测设备主要有：电子台秤、烘箱、温控仪、瘦肉精试纸条等满足检验需求；

●生产过程：

一查生产工序控制（现场）

鲜冷冻牛肉储存温度-18℃以下，分割前先进行解冻。

分割：

温度控制：分割间温度保持在 12℃ 以下。

修整：平直持刀，保持肌膜、肉块完整。肉块上不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、软骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质

查过程控制记录

生产日期：2024 年 3 月 8 日 产品规格：2.5kg/袋 产品名称：肥牛 操作者：丁林

数量：12 袋 检验人：李霞

检验项目	检验要求	检验记录
色泽	有光泽，肉色鲜艳	肉色鲜嫩有光泽
粘度	不粘手，有风干膜	
包装	完整，规范	完整，规范
肉眼可见异物	无	无

生产日期：2024 年 3 月 12 日 产品规格：2.5kg/袋 产品名称：牛腱子 操作者：石磊

数量：12 袋 检验人：李霞

检验项目	检验要求	检验记录
色泽	有光泽，肉色鲜艳	肉色鲜嫩有光泽
粘度	不粘手，有风干膜	
包装	完整，规范	完整，规范
肉眼可见异物	无	无

生产日期：2024 年 4 月 14 日 产品规格：2.5kg/袋 产品名称：牛腱子 操作者：李东海

数量：10 袋 检验人：李霞

检验项目	检验要求	检验记录
色泽	有光泽，肉色鲜艳	肉色鲜嫩有光泽
粘度	不粘手，有风干膜	
包装	完整，规范	完整，规范
肉眼可见异物	无	无

生产日期：2024 年 4 月 15 日 产品规格：2.5kg/袋 产品名称：上脑 操作者：石磊

数量：10 袋 检验人：李霞

检验项目	检验要求	检验记录
色泽	有光泽，肉色鲜艳	肉色鲜嫩有光泽



粘度 不粘手，有风干膜
包装 完整，规范 完整，规范
肉眼可见异物 无 无

.....

另抽其他检验记录，符合要求

●查看车间生产现场：

- 1、车间按照分割工序分为4个的分割操作台，便于工作衔接，车间工序紧张有序，观察室观察冷冻库、速冻库设备运行稳定，牛油、牛筋分割后摆放区域有明显的标识，基本符合要求。
- 2、生产车间密封良好，温度控制在12℃以下，操作工装定时消毒，穿戴齐全，照明条件基本适宜，产品防护及生产环境满足生产要求。
- 3、每天完工后由操作员清理场地、清洗操作台并消毒，刀具清洗消毒，定时查看速冻库房和冷冻房设备运转情况。
- 4、人员均持有健康证，符合要求

●外包过程：产品检验

●质量手册规定了需确认过程识别的要求，提供《过程确认准则》，

--查特殊过程确认：经识别，公司目前特殊过程无。

●人员，经过培训合格后上岗，均有相关行业5年以上工作经验，

●以上过程根据客户要求以及相应的国家标准、行业标准、作业指导书等资料；进行产品质量控制。

●质量控制程序：原材料进厂检验合格后投入使用、工序不合格不转序、所有工作没有完成前不交付、交付后发现的不合格包退、包换，并制定产品召回计划。

●目前上述情况均无变化，暂不需要再确认。

生产过程控制符合要求。

●产品的放行

●编制了《外部提供过程、产品和服务控制程序》、《成品检验规范》等控制文件。

●收集了产品的相关标准：合同要求、食品召回管理办法、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016

鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008 、牛肉等级规格 NY/T676-2010 、畜禽肉水分限量 GB18394-2001 等

●该公司策划的产品的监视和测量包括：进货检验、过程控制、成品检验、包装要求等。

●查检验过程控制

- 1、活牛屠宰：有防疫合格证的活牛方可屠宰，抽动物检疫合格证明，符合要求。
- 2、过程检验：体现在8.5.1条款审核，不再赘述

3、成品检验：分为出厂检验、委托检验

——抽出厂检验报告 编号：JL8.6-02

产品名称：鲜冻牛肉（牛霖、肥牛3号） 规格：3KG/袋

生产批次：202403 生产日期 2024.3.21 检验数量：2袋

项目	检验标准	检验结果
----	------	------

色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色	符合要求
----	------------------------	------

粘度	外表微干或有风干膜，不粘手	外表微干，不粘手
----	---------------	----------

组织状态	肉质紧密，有弹性，指压后的凹陷指压后的凹陷可恢复	可恢复
------	--------------------------	-----



气味	具有鲜牛肉正常的气味, 无异味	具有鲜牛肉正常的气味	
肉眼可见异	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、无伤斑、血淤、 血污、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质	合格	
水分	≤77	合格	
挥发性盐基氮	以氮计 mg/100g, ≤15	合格	
菌落总数	cfu/g≤1000000	合格	
大肠菌群	<10000	未检出	
净含量	≥3KG	3.03KG	
检验结论该批次样品符合 GBT17238-2022 鲜冻分割牛肉出厂检验要求			
检验员: 李霞			
检验日期: 2024 年 3 月 21 日			
——抽出厂检验报告:			
产品名称: 鲜冻牛肉(上脑、腹肉) 规格: 2.5KG/袋			
生产批次: 202404 生产日期 2024.4.15 检验数量: 2 袋			
项目	检验标准	检验结果	
色泽	肌肉有光泽, 色鲜红或深红, 脂肪呈乳白或淡黄色	符合要求	
粘度	外表微干或有风干膜, 不粘手	外表微干, 不粘手	
组织状态	肉质紧密, 有弹性, 指压后的凹指压后的凹陷可恢复	可恢复	
气味	具有鲜牛肉正常的气味, 无异味	具有鲜牛肉正常的气味	
肉眼可见异	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、无伤斑、血淤、 血污、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质	合格	
水分	≤77	合格	
挥发性盐基氮	以氮计 mg/100g, ≤15	合格	
菌落总数	cfu/g≤1000000	合格	
大肠菌群	<10000	未检出	
净含量	≥2.5KG	2.51KG	
检验结论该批次样品符合 GBT17238-2022 鲜冻分割牛肉出厂检验要求			
检验员: 李霞			
检验日期: 2024 年 4 月 15 日			
——抽出厂检验报告:			
产品名称: 鲜冻牛肉(上脑、牛腱子) 规格: 2.5KG/袋			
生产批次: 202406 生产日期 2024.6.12 检验数量: 2 袋			
项目	检验标准	检验结果	



色泽 肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色 符合要求

粘度 外表微干或有风干膜，不粘手 外表微干，不粘手

组织状态 肉质紧密，有弹性，指压后的凹陷指压后的凹陷可恢复 可恢复

气味 具有鲜牛肉正常的气味，无异味 具有鲜牛肉正常的气味

肉眼可见异 不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、无伤斑、血淤、 合格
血污、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质

水分 ≤ 77 合格

挥发性盐基氮 以氮计 mg/100g, ≤ 15 合格

菌落总数 cfu/g ≤ 1000000 合格

大肠菌群 < 10000 未检出

净含量 $\geq 2.5\text{KG}$ 2.51KG

检验结论该批次样品符合 GBT17238-2022 鲜冻分割牛肉出厂检验要求

检验员：李霞

检验日期：2024 年 6 月 12 日

另抽查其他日期产品出厂检验记录：均记录了技术要求、检验日期、检验人、检验结论等内容，成品检验控制符合要求。

●企业提供了第三方检验报告

—报告编号：No. A1E130007A1F11X8612/ No. A1E130007A1F11X8613

检验类别：委托检验

检测单位：谱尼测试集团股份有限公司

检验日期：2024 年 2 月 2 日

其余内容详见检验报告复印件

●企业的检验过程控制符合要求

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

●编制《内部审核程序》，基本符合标准要求。

经查问：总经理、管代、各部门主管均经培训并参加了内部审核。

2024.4.14 开展了管理体系内部审核活动，并提供有以下内审的资料：

——《内部审核计划》，批准：李强。计划中规定审核的目的、依据、范围、时间、审核安排；审核组成员。

计划中没有遗漏标准条款、没有遗漏体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作。

——内审首末次会议签到（领导层、各部门负责人）；

——内部审核检查表，审核按计划进行，没有遗漏标准条款及体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作。

——本次内审发现 1 项不合格，不符合原因分析准确，并制定了纠正及纠正预防措施，且措施可行，并对其有效性进行了验证，验证人：刘雅娜

——本次内审编制有《内部审核报告》，对内审进行了综述和体系运行情况的评价，对纠正措施提出整改的要求。



——内审员：刘雅娜、李霞

现场与内审组长刘雅娜沟通，对内审情况不熟悉，不具备策划、实施内审核方案的能力，开具不符合。

●结论：公司的质量管理体系基本符合标准要求，且适宜、有效。

●制定并执行《管理评审控制程序》：一年至少要进条款的要求。时间安排符合程序文件的要求。

1、查管理评审计划，编制：刘雅娜 批准：李强 日期：2024.4.8

2、查看管理评审输入的资料：质量管理体系内部审核报告；质量方针\质量目标及其实施情况；重大质量事故的处理情况；体系内外部因素变化情况；过程质量趋势；不合格的控制及纠正预防措施实施情况；产品质量情况及趋势分析报告；企业的组织机构、职责分配，资源配备是否适宜；体系的要素及相应的文件是否有修正的需求；顾客或员工对质量管理体系的建议；改进的机会。输入内容基本符合标准要求。

3、提供管理评审会议记录：各部门负责人汇报了各部门的管理体系运行情况，管理者代表汇报了公司管理体系运行状况和内审不合格的整改情况，参会人员根据各部门的汇报情况展开讨论，总经理总结本次管理评审，同时就改进的决议作出了安排。

4、查看管理评审报告，批准：李强 日期：2024.4.25

●结论：公司质量管理体系符合标准要求，具有一定的充分性、适宜性和有效性，能较好的适应实现质量方针和质量目标的需要。同时，质量方针也较好的体现了公司对质量管理方面的追求和方向，具有较好的适宜性。

持续改进：

继续加强培训，特别是标准要求和实际工作结合的培训；责任部门：办公室 预计完成日期：2024年7月底

抽上年度管理评审改进措施完成情况，已完成，符合要求。

3.4持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

●编制了《不合格品控制程序》，程序内容符合标准要求。对不合格品的处置方式包括：

1、涉及包装重量、隔膜、牛油没有切割干净等的不合格，返工处理

2、涉及产品卫生、菌落量、盐基氮等食品安全的不合格，不予出厂，做饲料及其他处理。

已售出产品，涉及食品安全的，采取召回措施，接受赔偿和处罚，努力配合将产品召回企业编制有产品召回计划，并按要求定期演练，符合要求。

●自2021年1月体系运行至今，经和受审核方沟通，未发生不合格。经查基本符合要求

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

内审发现的不符合，形成内部审核不合格报告，有原因分析，措施，实施及有效性验证等。

管理评审中的改进，制定有措施单。日常中发现的不符合，公司通过实施纠正措施，要求相关部门举一反三也检查自己的工作，消除同类型错误的原因。基本有效。

总体上看，公司纠正及改进机制已形成，能够形成自我完善自我提高的良性循环机制。

自体系运行以来组织未发生顾客投诉和质量事故。基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

建立了对外交流的渠道，可接收外部投诉及建议，自体系运行以来无质量事故发生，也没有发生



相关方投诉，现场也没有发现顾客投诉资料。基本符合要求。

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）：

●配备有办公楼（建筑面积 500 平米）、切割车间（150 平米）、排酸库 100 平米（暂停使用）、冷库 200 平米、速冻库 60 仓库等基础设施，

办公主要设施：电脑、电话、一体机等，满足办公需求。

主要生产设备：塑料/不锈钢操作台、真空包装机、定型模具、刀具、真空包装机等，满足生产需求。

特种设备：无

●设备的保养：主要是对塑料操作台、真空包装机等设施的消毒、清洗（每日）及其他设备的定期消毒、保养

--查《设备检修计划》规定点检、维修的内容、时间、保养人员。4 月份的保养记录，符合要求。

●建立有《计量器具管理台帐》监视测量仪器有：电子台秤、烘箱、温控仪、瘦肉精试纸等，满足检验需求。

●没有用于监测的计算机软件。

抽检测仪器检定：温控仪使用冰水混合物自测、盐基氮外包给谱尼公司检测

抽电子计价秤检定报告：

计量器具名称：电子计价秤

规格型号：ACS-30A

出厂编号：20329583

制造单位：永康市杰力衡器有限公司

检定日期：2023 年 8 月 28 日

检定机构：大厂回族自治县质量技术监督检验所

●该公司质检部负责监视和测量设备的管理。

●使用过程中没有发生检测设备偏离校准状态现象。

2) 人员及能力、意识：

●编制了《人力资源控制程序》，规定了人员的资源需求、岗位能力要求、职权的规定、培训需求、方式以及对人员的培训管理等，确保人员数量、能力能满足体系的运行要求，基本有效。

●编制“人员任职要求”，规定了公司领导、部门领导、各级人员等的任职要求以及岗位职责等，对整体人员需求、健康情况、能力要求及作用进行规定，其中对重要岗位人员的能力要求进行了评定，确保人员满足岗位要求。

一抽办公室经理岗位，符合规定。查内审员经培训考核合格上岗。查对公司目前人员的评价记录，也经过管理评审，确认目前人员能满足岗位要求。主要对关键工序、特殊工序、操作人员以及公司各级管理人员等进行了评价。提供特殊岗位员工登记表、员工能力考核表。

企业目前在职员工 15 人，包括管理人员 4 人、业务人员、生产人员等，职工队伍相对稳定，均有健康证。

丁 林：证号：冀 23060323342849，从业类别：食品卫生 有效期：2024.11.15

石 磊：证号：冀 23060324401301，从业类别：食品卫生 有效期：2025.6.11



康秀娟：证号：冀 23060324401302，从业类别：食品卫生 有效期：2025.6.11

另抽其他人员健康证，均在有效期内。

●提供“2024 年度培训计划”共 6 项，覆盖标准、体系文件等方面，目前已实施完成 3 项。

查内部培训记录，提供《培训记录表》

1、2024.3.11 培训题目：内审员，培训方式：面授，包括：培训内容摘要、考核方式和成绩、培训有效性评价。培训有效率 100%。

2、2024.1.15 培训题目：ISO9001 标准培训；培训方式：面授，包括：培训内容摘要、考核方式和成绩、培训有效性评价。培训有效率 100%。

3、2024.1.15 培训题目：质量手册/程序文件在实际运用中有关要求的培训；培训方式：面授，包括：培训内容摘要、考核方式和成绩、培训有效性评价。培训有效率 100%。

●抽其他培训项目，均进行了考核，符合要求

通过下发文件、能力提升培训等方式使公司控制范围内开展工作的人员知晓管理方针及相关的的目标、对管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；以及不符合管理体系要求可能引发的后果。确保公司内所有部门和每一个人都知晓各自应承担的相关责任，每一位员工清楚自己所做的每一项工作可能产生的负面影响、以及降低这些影响的控制措施和目标/指标，并在绩效考核的约束氛围中自觉实施。

现场抽查员工，询问公司质量方针和目标，均能回答。符合要求

3) 信息沟通：

●制定并执行《沟通控制程序》。

内部沟通：文件、会议、电话、面谈等方式进行内部沟通。

外部沟通：文件、电话、面谈、传真等，主要与顾客、上级主管部门的沟通。

●目前各项沟通都较为及时、顺畅、效果较好。

4) 文件化信息的管理：

●策划了公司管理体系文件，包括以下层次：

1.质量手册 QMS/SC-2021 版本号：A/1，2021 年 1 月 1 日发表实施（含质量方针、目标）

2.程序文件 QMS/CX-2021 版本号：A/1，2021 年 1 月 1 日发表实施，含 17 个文件，包括标准要求的程序

3.管理、作业文件汇编，包括：人员任职要求、产品检验制度等。

4.体系运行所需要的记录

成文信息管理目前基本满足要求。

现场审核体系文件发现部分文件审核、批准

●成文信息管理目前基本满足要求。

●编制《文件控制程序》，内容基本符合标准要求。

●查有“受控文件清单”、“外来文件清单”，包含有质量手册、管理制度汇编、作业指导书等；

●外来文件：对外来文件进行了识别收集，现场提供有《外来文件清单》包括产品质量法、民法典、食品安全法、标准化法等及相关的标准规范：质量管理体系要求 GB/T19001-2016、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016、鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2022、牛肉等级规格 NY/T676-2010、畜禽肉水分限量 GB18394-2020 等，以上《外来文件清单》为现场查询后的最新版本

●提供“质量记录清单”，显示了记录名称、编号、保存期、使用部门等内容。

--抽查：应对风险和机遇的措施、培训计划、培训记录等，其成文信息标识清晰，填写规范、齐全、清晰，记录在文件柜中分类编目保存，能防潮、防虫蛀、防丢失、防水、防火，记录的贮存和保护符合要求，检索方便。

●各成文信息由各部门负责保存，以便查阅，办公室定期检查记录的使用、保管情况，目前尚无文件销毁的记录。



四、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 无
- 2) 组织机构: 无
- 3) 管理体系: 无
- 4) 资源配置: 注册资本有变更: 营业执照最新核准日期: 2023 年 12 月 19 日, 注册资金: 500 万元;
- 5) 产品及其主要过程: 企业无屠宰资质, 生产流程去掉屠宰、排酸
- 6) 法律法规及产品、检验标准:
外来文件增加以下标准:
GB18394-2020 畜禽肉水分限量
- 7) 外部环境: 无
- 8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 无
- 9) 联系方式: 无

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核发现不符合项 (质检部 7.1.5) 均已整改, 相关责任部门对其进行了原因分析, 制定并采取了纠正及纠正措施, 本次审核未发生类似问题, 采取的纠正措施有效。

六、认证证书及标志的使用

经了解, 企业认证证书及标志仅用于投标, 未违规使用

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

体系覆盖的范围: 鲜冻牛肉的分割加工。

涉及边界: 大厂县夏垫镇北务四村大厂回族自治县伊丰肉类有限公司



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, 大厂回族自治县伊丰肉类有限公司 的

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

审核准则的要求	☐ 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:潘琳



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。