

项目编号：20598-2024-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河北康丰食品有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：黄 刚

报 告 日 期：2024 年 8 月 12 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：黄 刚



受审核方名称：河北康丰食品有限公司

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
A	张 丽	组长	审核员	2023-N1HACCP-3216621	CI-1
B	黄 刚	组员	审核员	2024-N1HACCP-2012239	\

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	刘世旺、李立行	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（**危害分析与关键控制点体系**）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

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 ☒ 单体系审核 ☐ 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：《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国进出口动物检疫法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国计量法》、《食品召回管理规定》、《食品标识管理规定》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国民法典》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：《羊屠宰操作规程羊》（NY/T 3469-2019）、《牛羊屠宰产品品质检验规则》（GB18393-2001）、《包装储运图示标志》（GB/T 191-2008）、《食品塑料周转箱》（GB/T 5737-1995）、《鲜、冻胴体羊肉》（GB/T 9961-2008）、《食品安全国家标



准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）、《牛羊屠宰产品品质检验规则》（GB 18393-2001）、《肉与肉制品术语》（GB/T 19480-2009）、《畜禽肉分割技术规程 羊肉》（NY/T 1564-2021）、《畜禽屠宰术语》（NY/T 3224-2018）、农业部令 第70号农产品包装和标识管理办法、农医发C2010027号附件4羊屠宰检疫规程、农医发〔2017〕25号病死及病害动物无害化处理技术规范等。

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08月11日 上午至2024年08月12日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年1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）：

位于定州市砖路镇南沿村村西河北康丰食品有限公司羊屠宰、分割及副产品加工

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：定州市砖路镇南沿村村西

办公地址：定州市砖路镇南沿村村西

经营地址：定州市砖路镇南沿村村西

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 2024-08-10 8:00:00 上午至 2024-08-10 12:00:00 上午 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：对羊屠宰过程的控制情况和HACCP计划的监控情况；对原材料的进货检验情况；计量设备的检定情况；应急准备和响应、产品撤回及人员管理等方面。

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：质检部 3.6；办公室 5.3、3.2；

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（或提交 ☒ 纠正措施计划）时限：2024 年 9 月 12 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 8 月 11 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次审核不符合项整改的情况；可追溯系统的有效性；人员和环境卫生管理等方面。



3) 本次审核发现的正面信息:

企业建立的管理体系基本上符合标准的要求,按照策划的要求进行了关键控制点的监视和测量,分解到各部门的目标进行了考核,且均已完成,按照体系建立了较为完整的记录,涵盖全过程,做到了可追溯,建立了相应的卫生规范,能按照规定执行,现场观察,能较好的保持。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示:

1) 成熟度评价:

识别了关键控制点,制定了相应的监控计划、纠正措施及记录,对生产过程建立了监控体系,并对关键控制点进行验证和确认,出现不符合时采取相应的纠正措施和纠正措施记录,并对结果进行了验证,通过方针、目标、纠正措施、预防措施、管理评审及统计数据进行分析,对管理体系进行了更新。组织的管理体系具备适宜性、符合性,基本成熟。

2) 风险提示:

由于企业处于成长和发展期,人员培训和教育是关键,须逐步提高食品安全意识,企业的人员卫生、环境卫生、供应商提供活羊的品质是食品安全的基础,是关系到羊屠宰管理重要性。

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 12 月 11 日 体系实施时间: 2024 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

1 河北康丰食品有限公司营业执照

统一社会信用代码: 91130682MA0EFD2H9G

注册资本: 9000 万元 法人: 李世超

成立日期: 2019 年 12 月 11 日

营业期限至: 2039 年 12 月 10 日

核准日期: 2024 年 3 月 4 日

2 动物防疫条件合格证 (冀定州)动防合字第 20230003 号

代码编号: 130682503 (02) 230003

单位名称: 河北康丰食品有限公司

发证机构: 定州市行政审批局

发证时间: 2023 年 4 月 6 日

3 畜禽定点屠宰许可证

定点屠宰代码: NYA11020505

企业名称: 河北康丰食品有限公司

发证日期: 2023 年 6 月 19 日

发证机构: 定州市人民政府

4 排污许可证

编号: 91130682MA0EFD2H9G001W



行业类别：牲畜屠宰

有效期：2023 年 5 月 25 日至 2028 年 5 月 24 日止

发证机构：定州市生态环境局

发证日期：2023 年 5 月 25 日

5 清真屠宰证明

发证机构：定州市伊斯兰教协会

发证时间：2023 年 4 月 6 日

有效期至：2025 年 4 月 1 日止

以上现场验证有效。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：65 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：常白班，无倒班。

4) 范围内产品/服务及流程：

羊屠宰、分割及副产品加工工艺流程：

1 羊——2 待宰圈静养——3 宰前检疫——4 称重冲淋、击晕吊挂——5 宰杀放血——6 剥皮、去头——7 机械扯皮——8 去蹄——9 取内脏——10 检疫——11 修整清洁、副产品整理——12 冷却排酸——13 分割——14 鲜销或者包装入库——15 车间消毒

CCP 点/冷却排酸/食品安全：

关键限值：胴体间距 3cm 冷却间温度 0~4° C 湿度 85%~90% 冷却时间≥12h 冷却后胴体中心温度≤7° C 副产品中心温度≤3° C；

显著危害：乳酸和其他有害物质的含量、微生物的生长繁殖（动物死后无氧呼吸产生的乳酸会导致 PH 值下降，形成尸僵，而排酸过程通过酶的作用将乳酸降解为二氧化碳、水和酒精，从而减少了肉中的有害物质；提高安全性：排酸过程中，胴体倒挂排空血液及占体重 18%-20%的体液，这有助于抑制微生物的生长繁殖，提高了肉的安全性）；

外包：冷链物流运输、检定/校准、检验/检测过程、无害化处理；

无需确认过程；无不适用条款；

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

公司依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》，结合本公司实际，编制了 HACCP 管理手册 /编号：KF-SC-2024(第 A/1 版)、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划书（编号：KF-HACCP-2024 A/0）等，于 2024 年 1 月 10 日发布并实施。

公司建立并经总经理批准、实施了食品安全方针，公司结合方针建立了目标。

食品安全方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意

食品安全目标：食品安全质量事故为零

查 2024年1月至7月目标考核结果达到了策划的结果，如下：

职能部门	质量目标	测量/计算方法	完成情况	审核发现	审核结论
------	------	---------	------	------	------



总目标	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
采购部	合格供方评价、验证率 100%	年评价、验证数/总数×100%	100%	达标	合格
	供货到位及时率 100%	年及时数/总数×100%	100%	达标	合格
销售部	杜绝食品安全、卫生事故	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	不合格产品追溯率 100%	年未发生	未发生	达标	合格
生产部	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	危害控制措施有效率100%	年实际失效发生情况	未发生	达标	合格
	CCP 点关键限值偏离率为 0	年实际发生偏离情况	未发生	达标	合格
办公室	适用文件的有关版本得到率100%	年得到数/总数×100%	100%	达标	合格
	培训计划完成率100%	年完成数/总数×100%	100%	达标	合格
	岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	达标	合格
质检部	应检、漏检、错检率为 0	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格

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 总要求：该公司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 管理体系，形成了 HACCP 管理手册、程序文件、企业良好卫生规范、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。

1.2 文件要求：HACCP 管理手册于 2024 年 1 月 10 日发布并实施；审核周期内未发生变化。

2.1 管理承诺：总经理通过以下活动，提供建立和实施 HACCP 体系所作承诺的证据：对 HACCP 体系的有效性负责；将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；确保将 HACCP 体系的要求整合到企业的运营管理之中；确保企业食品安全文化的推行；进行管理评审；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；确保资源的获得。

2.2 合规义务：有识别法律法规要求、顾客要求及与 HACCP 体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务；现场见企业保留确定的合规义务的文件有：营业执照、生产许可证、销售合同、执行标准、法律法规一览表、检验报告等。

2.3 食品安全文化：总经理李立行承诺确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，包括：通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。

2.4 食品安全方针、目标：公司建立并经总经理批准、实施了食品安全方针，公司结合方针建立了目标；食品安全方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意；食品安全目标：食品安全质量事故为零；方针和目标均包含在 HACCP 管理手册中；管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实；通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺；为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现；目标分解到相关部门；公司提供了提供《目标考核表》，总目标和各部门目标已完成。

2.5 职责、权限与沟通：总经理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，确保提供安全产品、放心服务，对组织的角色、职责和权限进行分派，策划并编制了公司组织结构图和职



责分配表，并对组织的机构进行设置，主要为：总经理、办公室、生产部、质检部、采购部、销售部、食品安全小组，确定了各岗位人员的职责和权限，基本充分，审核周期内未发生较大变化；HACCP 小组组长张世豪负责向总经理李立行报告 HACCP 管理体系绩效和改进的机会；李立行负责 HACCP 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；基本充分；总经理任命张世豪先生为 HACCP 小组组长，其职责与权限在体系管理手册任命书及第 2.5.1 章节中明确规定；现场询问 HACCP 小组组长张世豪，其对小组的职责基本了解，并能较好的履行。

3.1 前提计划/总则：企业依据危害分析与关键控制的（HACCP）V1.0，《羊屠宰操作规程羊》（NY/T 3469-2019）、《牛羊屠宰产品品质检验规则》（GB18393-2001），编制了企业良好卫生规范，文件涵盖了 V1. 附录 A 和卫生规范全部内容；小组组长张世豪表示审核周期内未发生产品工艺、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；组长张世豪介绍良好卫生操作规范，包括：生产和加工过程中的基本卫生条件和操作规范以确保产品的一致性和安全性和提出具体的卫生操作程序，如：清洁、消毒和保持生产环境的卫生，以确保食品在生产过程中不受污染，企业按照规范执行，以确保达到卫生标准和质量要求；查见对工厂的设计、布局、建筑物、卫生管理等方面的要求，绘制有工厂周边环境图、厂区平面图、车间布局图、人流、物流图；实施、监视、验证、保持情况有提供相应的保留文件信息；体系实施后，暂未进行更新和改进。

3.2 人力资源：公司相关生产人员均具有多年的相关行业生产工作经历，能满足产品生产要求；组织设置了合理的职能部门，明确对各岗位人员录用、教育、培训和考核的控制要求，再结合个人技能和经历各方面的情况，以确保给食品安全管理体系中相应的岗位委派能胜任的人员，为实现质方针、目标提供人力资源保证。

3.3 良好卫生规范：公司生产地址：定州市砖路镇南沿村村西，成立于 2019 年，公司主要从事羊屠宰、分割及副产品加工，为市定点屠宰厂；现场观察工厂四周未存在垃圾填埋场、城市污水处理场等污染源单位；公司划分为：办公区/办公楼、生产区，有独立门禁；占地 60 亩，总面积 20000m²；建设有羊屠宰及分割车间 1 座，1 层，共计 2 条生产线；生产线可以实现：放血、剥皮、扯皮、胴体解刨及卫检等工序，并设置排酸库；建设有熟食加工车间 1 座，目前未启用；冷库 1 座，1 层，具备万吨级冷链物流中心；库房 1 座，1 层，用于原辅材料储存；待宰圈 1 座，1 层，用于静养区；办公楼 1 座，2 层，用于日常办公；门卫 2 座，1 层；急宰间 2 座，1 层，用于羊急宰；机房 2 座，1 层，用于放置制冷机组；配电室 1 座，1 层；现场主要生产设备有：放血输送线、预剥输送线、扯皮输送线、胴体解刨自动线、气动扯皮机、落地同步为检线、PLC 中央控制系统等；主要原材料：羊/年消耗量 16 万只，其他采购物资包括：制冷剂、生物除臭剂、植物除臭剂、次氯酸钠等；项目采用南沿村供水管网供水，水源有保障，水质符合要求；建设符合国家规定要求的待宰圈、屠宰间、急宰间以及屠宰设备和运载工具；有依法持有健康证明的屠宰技术人员及考核/质检人员；有检疫设备、消毒设施及污染防治措施；病死羊全部进行无害化处置；设置冷库，采用冷链运输车封闭运输；根据卫生防护距离 100m 要求，距离项目最近的敏感点为项目东侧的工业园公寓，其距离羊屠宰及分割车间最近距离为 190m，距待宰圈最近距离为 200m，距污水处理站及污泥脱水间最近距离为 225m，距牛屠宰车间最近距离为 160m；项目周围卫生条件良好，远离受污染的水体；用电从当地电网接入，符合屠宰企业设置规划的要求；项目厂界 500m 范围内无动物饲养场、养殖小区、动物集贸市场，3000m 范围内无种畜禽场，200m 范围内无动物诊疗场所；项目厂界外 3000m 范围内无动物隔离



场所、无害化处理场所；本项目选址位于砖路镇南沿村村西，项目选址不存在对食品有显著污染的区域，且周边无其他工业企业，不存在有害废弃物以及粉尘、有害气体、烟雾、一放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，该选址距离河流较远，不易发生洪涝灾害，且不存在有虫害大量孳生的潜在场所；生产用热为电能，冬季取暖用电；建设有污水处理站，有依法取得排污许可证；现场进入车间配备有独立男女更衣通道和消毒设施、更衣间，布局基本合理；提供《设备维修计划》，内容包括：设备名称、规格型号、检修内容、维护周期（时间）、维护人；公司编制了《生产设备维修保养记录》内容包括：设备名称、保养周期、使用工序、操作者、上次保养时间、本次保养时间、保养项目、保养情况、保养结果；抽 2024 年 4 月 14 日《生产设备维修保养记录》设备名称：赶牲畜道 保养周期：15 天 上次保养时间：2024 年 3 月 29 日 本次保养时间：2024 年 4 月 14 日 保养项目：清洁 保养情况：正常 保养结果：良好；设备名称：取白内脏输送机 保养周期：20 天 上次保养时间：2024 年 5 月 15 日 本次保养时间：2024 年 6 月 4 日 保养项目：更换轴承 保养情况：更换轴承 保养结果：良好；设备名称：红脏输送机清洗箱 保养周期：15 天 上次保养时间：2024 年 6 月 29 日 本次保养时间：2024 年 7 月 14 日 保养项目：清洁 保养情况：正常 保养结果：良好；现场查看，公司车间各区域标识明确，设备设施配套齐全，水泥地面可防滑；整个工作环境现场整洁、通风；自供暖温湿度适宜，空气清新，人员穿戴工作服符合标准要求；安全通道畅通，配有干粉灭火器在压力区内、可以满足要求；文件制定考虑了羊屠宰、分割及副产品加工对可能产生的生物、化学和物理污染，以及交叉污染的控制，基本适宜；《企业良好卫生规范》下发各部门，提供培训、检查、考核达到自觉遵守；现场查看：一阶段发现问题验证：发现车间多处角落废弃物堆积现象严重；发现更衣室洗手设施和消毒设施各有一处损坏；发现车间有个人物品带入；发现车间工人的口罩、帽子、工装等穿戴不规范；以上现场有得到改善，硬件已经维修好，未再次发现不符合情况；项目采用南沿村供水管网供水，水源有保障，水质符合要求；现场未提供水质检验报告，审核组提出改进建议；不存在有害废弃物以及粉尘、有害气体、烟雾、一放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址；提供了无害化处理记录表：抽 2024 年 3 月 21 日、2024 年 4 月 13 日、2024 年 5 月 17 日、2024 年 6 月 9 日《畜禽定点屠宰厂（场点）无害化处理情况记录表》内容包括：处理时间、待宰前死亡畜禽（死亡原因、处理数量、处理方式）：病害畜禽（处理原因、处理数量、处理方式）经肉品检验不合格产品（产品（部位）名称（羊淋巴）、处理原因（不可食用）、处理数量、处理方式（蒸汽湿化）无害化处理人员签字、兽医卫生检验人员签字、货主姓名，以上检查均合格；虫害消杀：现场查看车间入口和库房处公司自己配置挡鼠板，灭蚊蝇灯，防蚊蝇帘，虫害由公司自行进行物理消杀：车间四周有捕鼠笼、捕蝇笼，门口有挡鼠板，提供了灭虫、灭鼠情况检查记录每天实施检查，记录符合要求；2024 年 3 月 27 日、2024 年 4 月 23 日、2024 年 5 月 19 日、2024 年 6 月 22 日《灭虫（鼠）执行记录》内容包括：捕蚊蝇、捕鼠设施的诱饵，粘蝇纸放置的位置，粘鼠板放置的位置，死鼠、蚊、蝇处理情况，检查捕蝇笼、粘鼠板及其他防虫、防蝇设施，设备设施及维护；产品污染风险和隔离措施：包括：生产过程中人流、物流分开；日常员工注意个人卫生和工作服清洁，生病或外伤及时向车间负责人汇报，休息或离岗；库房危险品设专柜、枷锁专人保管；人流、物流、水流流向合理，物流由低清洁区到高清洁区，人流不同清洁区有各自通道，清洗废水经排水沟由高清洁区到低清洁区，现场查看与图一致；2024 年 3 月 26 日、2024 年 4 月 9 日、2024 年 5 月 15 日、2024 年 6 月 19 日《防止交叉污染个人卫生抽查记录》项目内容包括：姓名、健康状况、穿戴整齐洁净（衣、帽、鞋）、不得戴首饰、项链、手表、不得染指甲、是否有其他物品带如车间、不得吃零食、嚼口香糖、吸烟、



检查人，以上检查结果均合格；清洁消毒：员工更衣后进入工作间；人员手的消毒，水龙头是非手动开关，数量和人数相匹配，穿戴工作服、鞋靴如车间进行卫生检查；工作接触面消毒，如工器具等，班前、班后进行清洗；提供 2024 年 4 月 11 日、2024 年 5 月 26 日、2024 年 6 月 14 日、2024 年 7 月 23 日《畜禽定点屠宰厂(场点) 清洗消毒情况记录表》内容包括：日期、清洗消毒对象、消毒剂名称（季铵盐、84）、配制浓度 0.2%、消毒方式喷洒、操作人签字吕文茹、检查人签字张世豪，以上检查结果均合格；人员卫生：公司提供了《车间员工制度》车间入口处设有更衣室有个人专用更衣柜，工作服和个人用品分开存放；车间工人着工服、工作帽、工作鞋，工作服每天统一清洗，车间入口处洗手设施龙头为非手动；卫生间与生产区隔离，为水冲式：2024 年 4 月 22 日、2024 年 5 月 17 日、2024 年 6 月 23 日、2024 年 7 月 20 日《工作衣、帽、室消毒记录》项目内容包括：收回套数、清洗、消毒时间、备注，内容：工作衣、帽、手套、更衣室消毒、口罩，以上检查结果均合格；2024 年 3 月 24 日、2024 年 4 月 8 日、2024 年 5 月 29 日、2024 年 6 月 21 日《洗手消毒记录》：查内容、洗手频率、所在部门、相关人员、是否消毒或洗手、卫生监督员；洗手频率：开始工作之前、上厕所之后、处理不干净的原材料、废料、垃圾之后、清洗设备、器具，接触不干净的用具之后、接触其他有污染可能的器具或物品之后、从事其他与生产无关的活动之后，以上检查结果均合格；提供 2024 年 1 月 12 日、2024 年 2 月 20 日、2024 年 3 月 16 日、2024 年 5 月 10 日《厂区环境卫生状况检查记录》检查项目包括：厂区有无有害、有毒物质污染厂区；厂区周围是否保持清洁；厂区有无泥土路面、硬质路面有无破损、有无积水；废弃物是否远离车间并清理出厂；使用的容器和堆放场所是否清洁、消毒、易污染；厂区卫生间的清扫及消毒；消除杂草、虫害、鼠害情况；厂区排水沟的清扫消毒；厂区大院的清扫；厂区外墙是否洁净、无污染、墙面无剥落；检查人：吕文茹 审查人：张世豪；提供 2024 年 6 月 12 日、2024 年 7 月 20 日、2024 年 7 月 16 日《环境卫生检查记录》项目包括：日期、车间内卫生、厕所卫生、车间周围环境、垃圾处理、脏水处理、废水处理、更衣室卫生，以上检查结果均合格；提供 2024 年 3 月 25 日、2024 年 4 月 11 日、2024 年 5 月 20 日、2024 年 6 月 20 日《加工车间卫生检查记录》项目包括：部位、工作前卫生情况、工作后、是否清洗、消毒方式、清洗消毒后的检查、检查时间、卫生监督员，以上检查结果均合格；提供 2024 年 5 月 9 日、2024 年 6 月 18 日、2024 年 7 月 22 日《车间卫生清洁检查表》内容包括：检查项目、清洁要求、清洗消毒的频率、检查结果、卫生监督员，以上检查结果均合格；宰前检疫：宰前检验的目的是通过检疫、检测，以控制各种疫病的传入和扩散，减少污染，维护产品质量，包括：进厂检疫、候宰检查、宰前检疫；进厂检疫是指在未卸车之前，检疫员向押运员索取检疫证或防疫注射证，从侧面了解产地疫情；持证核对品种及头数，发现问题及时查明原因，直到认为没有可疑疫情时允许卸下，借过磅验级之际，留神观察牲畜健康状态，对可疑者做进步诊断，必要时组织会诊；当确诊疫病时，及时封锁，上报疫情；同时立即采取措施，就地扑灭，确保人畜的安全；候宰检查是指卫检员深入到待宰区内观察羊休息、饮食和行动状态，发现异常，随时剔出进行临床检查，必要时采取急宰后剖检诊断；宰前检疫是在临宰前对羊进行一次普查，确保其健康，是减少屠宰过程中病羊与健康羊相互污染，保证产品质量的有效措施；宰前检验过程产生的病死羊急宰后交由无害化公司处理；抽 2024 年 3 月 30 日、2024 年 4 月 19 日、2024 年 5 月 17 日、2024 年 7 月 23 日《畜禽定点屠宰厂(场点) 屠宰情况统计表》内容包括：日期、接收前日数量、当日进厂数量、待宰数量合计、当日屠宰数量、转次日待宰数量. 以上记录完整符合要求；每辆拉羊的入厂车辆均实施消毒，使用季铵盐配置比例 1:200 进行车辆消毒每一辆车均消毒；2024 年 3 月 8 日、2024 年 4 月 13 日、2024 年 6 月 18 日《消毒用品领用维护和



消杀记录》内容包括：序消毒液名称：季铵盐；消杀设备：喷雾器/消杀机；领用日期；领用量；配制比例%：1:200；消毒对象：冷库内部各个区域、手推车、货架等、走道；消毒人员：吕文茹 检查人员：张世豪；运到屠宰场的羊在卸车前，由驻场动物检疫人员现场逐头检疫合格并查验动物防疫合格证明、运输车辆消毒证等，检疫、检查不合格的羊不允许入厂；由养殖户直接拉回；经检疫、检验合格健康的羊赶入静养圈休息；12-24h 内停止喂食，保持羊身体干净，静养圈干燥、通风；另外，随时观察羊的健康状态，发现异常后立即剔除进行检查，必要时剖检诊断；组织制定了《畜禽进场（点）管理制度》，规定采购产品的验证工作要求；公司提供《畜禽进厂（场点）查验情况登记表》内容包括：入厂（场点）时间（月日时分）、动物检疫证明标注单位或姓名、畜禽产地、动物检疫证明编号、联系电话、数量、合格数、圈编（烫）号、不合格数（隔离数、急宰数、无害化处理数）、查验接收人签字；抽 2024 年 5 月 21 日、2024 年 6 月 19 日、2024 年 7 月 7 日《畜禽进厂（场点）查验情况登记表》，内容同上，登记内容符合要求；《畜禽定点屠宰厂（场点）“瘦肉精”检测情况登记表》内容包括：日期时间（月日时分）、货主、动物检疫证明编号、溯源单编号、畜禽数量、抽检数量、检测项目及结果、盐酸克仑特罗（阴性、阳性）、莱克多巴胺（阴性、阳性）、沙丁胺醇（阴性、阳性）处理方式、检测人员签字；抽 2024 年 3 月 13 日、2024 年 4 月 25 日、2024 年 5 月 19 日、2024 年 7 月 24 日《畜禽进厂（场点）查验情况登记表》，内容同上，登记内容符合要求；查未添加使用“瘦肉精”保证书（溯源单）和动物检疫合格证明（动物 B），符合；经检疫、检验合格健康的羊赶入静养圈休息，12-24h 内停止喂食，保持羊身体干净，静养圈干燥、通风；另外，随时观察羊的健康状态，发现异常后立即剔除进行检查，必要时剖检诊断；检疫、检查不合格的羊不允许入厂，由养殖户直接拉回；屠宰工序：活羊检疫合格后通过专用羊道进入屠宰车间；称重冲淋、击晕吊挂：为防止羊群恐慌，不能让待宰的羊看见车间内的场面，经宰前检验后合格的羊由人沿着指定的通道将羊牵到地磅上称重，而后用水进行冲淋，清洗全身，以减少屠宰过程中羊身上的附着物对胴体的污染；水温以 20° C 为宜，将羊赶入击晕箱，在 100V 左右的电压下对牛进行约 5-10s 的麻电，将其击晕，接着将羊后蹄挂在轨道链钩上，匀速提升至宰杀轨道；刺杀放血：从羊喉部下刀割断食管、气管和血管进行放血，放血时间约为 9min，放血刀要经不低于 82° C 的热水一头一消毒清洗，刀具消毒清洗后轮换使用；热水由电热水炉加热进行提供；羊血作为副产品收集后外售；把待宰羊赶入屠宰车间，用放血吊链拴住后腿，通过提升机或羊放血线的提升装置将毛羊提升进入羊自动输送线的轨道上再持刀刺杀放血。采用穆斯林方式屠宰，不实施电麻，阿訇超度主刀，颈部三管齐段法（食管、气管、血管）进行放血，羊只经过吊挂轨道放血时间 8—12 分钟；然后沥血，宰杀人员穿戴工作服，血通过专门不锈钢槽收集外卖；工人穿戴工作服，脚穿防滑雨靴，有防水围裙，地面未有积水，有专用带铁篦子的下水道，垃圾分类存放，环境卫生符合规定；羊放血自动输送线轨道设计距车间的地坪高度不低于 2.7mm，在羊放血自动输送线上主要完成的工序有上挂、刺杀、沥血等，沥血时间一般设计为 20min；血液流入集血池；现场各个不锈钢容器等均放置在支架上，离开地面，有效防止了地面、污水的污染；生产部负责人吕文茹介绍：使用刀具每天由使用人员负责高温消毒，已沟通；剥皮、去头：对羊进行预剥皮，挑裆、剥后腿皮，然后划腹胸线，将腹部、胸部两侧皮剥离，剥至肩胛位置，再剥前蜕皮，剥羊脖皮、尾部皮，使用机械方式用力快速锤击肩部或臀部的皮与屠体之间部位，使皮与屠体剥离，最后去头，挂放在指定地方，部分作为副产品外售，部分羊头进入熟食加工车间进行加工处理（目前熟食车间未启用，全部外售）；机械扯皮：采用机械方式进行扯皮，启动扯皮机并不断地插刀匀速拽下羊皮，修整皮张，防止扯坏皮张或皮上带肉带脂肪，扯下的羊皮作为副产品外售；预剥扯皮：放血预剥自动输送线的



挂钩勾住羊的一后腿，扯皮自动输线的挂钩勾住羊的前两腿，这两条自动线的速度是同步前进的，羊的腹部朝上，背部朝下，平衡前进，在输送的过程中进行机械预剥皮；去头、蹄：预剥皮后割去羊头及前后蹄；扯皮：用扯皮机的夹皮装置夹住羊皮，从羊的后腿往前腿方向扯下整张羊皮；去蹄：切下前蹄、后蹄，部分作为副产品外售，部分进入熟食加工车间进行加工处理（目前熟食车间未启用，全部外售）；取内脏：划开食管和颈部肌肉相连部位，将食管和气管分开，用结扎器结扎食管，避免食管内容物污染屠体，然后利用环形刀将直肠与羊体分离，之后开腔取出白脏、红脏，可食用内脏作为副产品收集后外售；胴体加工，去头蹄内脏：开胸、取红白内脏、胴体检验都是在胴体自动加工输送线上完成的；人工开胸取内脏，打开羊的胸腔后，从羊的胸腔内取下白内脏，即肠、肚。把取出的白内脏放入同步卫检线的托盘内待检验；将羊轨道称重，准确检斤，并按照羊胴体的重量分为A、B、C、D等级；胴体修整时操作人员一手拿组织镊或专用钩子，一手握刀切除胴体表面污染面、淤血、皮角、病灶、胸腺、分别放入各自的专用容器内；胴体修整操作人员如发现有病灶，在卫检人员看过之前绝不能割掉任何有病的部分，一定要执行检验人员对割除某部分的指示和处理决定；对羊胴体进行复检，复检合格的胴体入冷排酸鲜库进行排酸，排酸温度为1-4℃，排酸时间不能超过16小时，排酸后羊胴体直接由委托方运走；检疫：将羊的胴体、羊头、内脏、蹄等实施同步卫生检验，根据《中华人民共和国动物防疫法》和《中华人民共和国进出口动物检疫法》中的有关规定，卫生检验后屠体的处理如下：检验合格的产品作为食品的，其卫生检验、监督均依照《中华人民共和国食品卫生法》的规定办理；不合格产品，检出检疫部门公布的一类传染病、寄生虫病的其阳性动物及与其同群的其他动物全群扑杀，并销毁尸体；检出检疫部门公布的二类传染病、寄生虫的其他阳性动物应扑杀，同群其他动物在动物检疫隔离场和动物检疫机关指定的地点继续隔离观察；检出一般性病害并超过规定标准的，可由专业技术人员按规程实施卫生无害化处理；检疫发现的病胴体及内脏交由无害化处置单位进行处置；修整清洁、副产品整理：修去胴体表面的淤血、残留腺体、皮角、浮毛等污物，每只称量胴体并记录；然后经冲淋洗净胴体内外的浮毛、血迹等污物；将所有副产品整理并进行清洗，去除表面污物，清洗干净；冬季副产品整理时会用到热水进行清洗，热水由电热水炉进行提供；冷却排酸：符合鲜销和有条件食用的合格胴体及副产品送入冷却间冷却；冷却有以下三方面的作用：宰后胴体冷却降温的速度越快，越有利于抑制微生物的生长繁殖；冷却的时间越短，重量损失越小；在一定的温度和湿度的条件下，让羊肉冷却排酸，利用羊肉中所含的各种分解酶的作用，使游离氨基酸、游离脂肪酸、次黄嘌呤核苷酸等与风味有关的成分在肌肉中蓄积，酶发生作用，将部分蛋白质分解为氨基酸，从而改善了肉的质量和口感，使羊肉色泽变好，变得柔软细嫩，更容易煮熟和腐烂，口感鲜美、变得更好吃；提升营养价值：经过排酸的肉，其营养价值较高，这是因为排酸肉经历了较为充分的解僵过程，不仅改善了肉的质量，还提高了其营养价值；当胴体温度达到7℃时即可进入下一道工序；CCP点/冷却排酸/食品安全：关键限值：胴体间距3cm 冷却间温度0~4℃ 湿度85%~90% 冷却时间≥12h 冷却后胴体中心温度≤7℃ 副产品中心温度≤3℃；显著危害：乳酸和其他有害物质的含量、微生物的生长繁殖（动物死后无氧呼吸产生的乳酸会导致PH值下降，形成尸僵，而排酸过程通过酶的作用将乳酸降解为二氧化碳、水和酒精，从而减少了肉中的有害物质；提高安全性：排酸过程中，胴体倒挂排空血液及占体重18%-20%的体液，这有助于抑制微生物的生长繁殖，提高了肉的安全性）；抽2024年6月20日《预冷排酸过程记录》，内容包括：数量4000、排酸温度控制（0~4℃）2℃；羊后腿中心温度（0~6℃）4℃；排酸时间控制（不低于12小时）；抽2024年7月13日《预冷排酸过程记录》，内容包括：数量4500、排酸温度控制（0~4℃）1℃；羊后腿中心温度



(0~6℃) 4℃；排酸时间控制（不低于 12 小时）；抽 2024 年 7 月 19 日《预冷排酸过程记录》，内容包括：数量 3000、排酸温度控制（0~4℃）3℃；羊后腿中心温度（0~6℃）5℃；排酸时间控制（不低于 12 小时）；抽 2024 年 7 月 20 日《预冷排酸过程记录》，内容包括：数量 5000、排酸温度控制（0~4℃）2.5℃；羊后腿中心温度（0~6℃）4℃；排酸时间控制（不低于 12 小时）；以上操作人：吕文茹；排酸完毕后的羊胴体由屠宰委托方派出冷藏车直接运走；分割：在分割间进行分割，将胴体分割为不同部位肉，同时应修净碎骨及其它杂质，羊骨收集后统一外售；包装：成品共有两个处理途径，第一个处理途径是经包装后装铁盒在冻结间内冻结 16 h，冻结温度为-33° C，当肉中心温度达到-15° C 以下时，再将冻结肉从铁盒中取出装入低箱，送入-25° C 的冷藏库中冷藏；第二个处理途径是成品进入 0~4° C 的保鲜库内准备鲜销；车间消毒：每天生产结束后，员工将采用喷雾器对待宰圈、屠宰车间等处进行消毒，对屠宰车间地面进行清洗；配置了化验室，化验室可以通过检测羊尿确定活羊体内是否有瘦肉精等，监视和测量资源使用正常；配备了试验人员；主要仪器/设备有：温度计、干燥箱、显微镜，碎肉机，电子天平，高速匀浆机 玻璃器皿，电子电炉，瘦肉精检测卡等；公司的管理人员、车间操作人员、质检人员和采购销售人员，能够履行其岗位职责，能力基本能够满足要求。

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；与负责人吕文茹沟通确认，车间负责产品的设计和开发，主要设计和开发人员吕文茹、刘世旺、李立行，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，专业从事亚麻籽油的生产，均依据相关标准和顾客要求生产；有设计和开发的相关规定，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，使用的原材料固定，不对工艺、配方、材料进行更改，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：公司采购主要流程是：生产计划→采购需求→活羊采购→验收；公司制订了供方评定程序，以保证采购的产品符合规定要求；受审核方采购的材料主要有：活羊、包材、次氯酸钠等，以上采购产品均有相应规定要求；供方评定记录表对供方的评价内容包括：供方名称、地址、产品名称活羊、部门、评定内容、评定意见、批准意见，合格者列入合格供方名录中；查：河北海华化工有限公司提供编织袋、定州市槭盛化工产品经销处提供次氯酸钠，李会忠、刘占红、刘永会、李晓光、李达、刘庆超、韩吉杰等提供活羊；提供采购《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》采购产品供方均在合格供方之内；公司根据顾客的订单和库存编制采购计划，采购人员将采购计划以传真、电话、口头等方式下达到供方，明确采购要求；查购羊合同书 签订日期：2024 年 7 月 26 日 甲方：李会忠 乙方：河北康丰食品有限公司 货物描述：甲方出售羊 41290 公斤 合同内容还包括：收购价格付款方式及收款账号、提货及运输、品质保证及验收、违约责任、保密协议、争议解决等内容，合同最后有双方签字盖章；购羊合同书 签订日期：2024 年 4 月 30 日 甲方：刘占红 乙方：河北康丰食品有限公司 货物描述：甲方出售羊 32698 公斤 合同内容还包括：



收购价格付款方式及收款账号、提货及运输、品质保证及验收、违约责任、保密协议、争议解决等内容，合同最后有双方签字盖章；购羊合同书 签订日期：2024 年 4 月 28 日 甲方：李晓光 乙方：河北康丰食品有限公司 货物描述：甲方出售羊 36246 公斤，合同内容还包括：收购价格付款方式及收款账号、提货及运输、品质保证及验收、违约责任、保密协议、争议解决等内容，合同最后有双方签字盖章；组织制定了《畜禽进场（点）管理制度》，规定采购产品的验证工作要求；查：肉羊收购过磅单 内容包括：卖方身份证号、畜主养殖地址、日期、皮重(Kg)、毛重(Kg)、净重(Kg)等内容，有畜主签字；2024 年 4 月 29 日《肉羊收购过磅单》，内容同上，畜主签字：李晓光 重量与 2024 年 4 月 29 日购羊合同书内容要求一致；2024 年 7 月 27 日《肉羊收购过磅单》，内容同上，畜主签字：李会忠 重量与 2024 年 7 月 27 日购羊合同书内容要求一致；2024 年 7 月 30 日《肉羊收购过磅单》，内容同上，畜主签字：刘占红；重量与 2024 年 7 月 30 日购羊合同书内容要求一致；抽：宋献军土产日杂经营部 编织带，未提供编织袋的相关采购证据，现场提出改进建议；抽：定州市槭盛化工产品经销处 次氯酸钠 2024 年 6 月 28 日，公司以电话方式通知定州市槭盛化工产品经销处购买次氯酸钠 250L，当天到货，验收人：刘世旺；未提供次氯酸钠的检测报告，现场提出改进建议；抽：佛山市南海东方奥龙制药有限公司 过氧乙酸 未提供过氧乙酸的相关采购证据，现场提出改进意见；《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》内容包括：入厂(场点)时间（月日时分）、动物检疫证明标注单位或姓名、畜禽产地、动物检疫证明编号、联系电话、数量、合格数、圈编(烫)号、不合格数（隔离数、急宰数、无害化处理数）、查验接收人签字；抽 2024 年 4 月 19 日、2024 年 5 月 20 日、2024 年 7 月 18 日、2024 年 7 月 28 日《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》，内容同上，登记内容符合要求；活羊进厂后由质检部刘世超现场对活羊进行瘦肉精检测，对瘦肉精检测不合格的活羊拒收；《畜禽定点屠宰厂(场点)“瘦肉精”检测情况登记表》内容包括：日期时间（月日时分）、货主、动物检疫证明编号、溯源单编号、畜禽数量、抽检数量、检测项目及结果、盐酸克仑特罗（阴性、阳性）、莱克多巴胺（阴性、阳性）、沙丁胺醇（阴性、阳性）处理方式、检测人员签字；抽 2024 年 3 月 6 日、2024 年 4 月 4 日、2024 年 5 月 10 日、2024 年 6 月 6 日、2024 年 7 月 25 日、2024 年 8 月 10 日《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》，内容同上，登记内容符合要求；未添加使用“瘦肉精”保证书(溯源单)冀 N901024089 保证内容：本人(饲养场)作为本批次动物的畜主，保证出售的本批次动物没有使用“瘦肉精”类违禁物质和其它有害物质，否则愿承担一切法律责任；本人(饲养场)承诺在动物养殖过程中严格遵守国家和省、市有关“瘦肉精”管理的规定，不购买、不添加、不使用“瘦肉精”类违禁物质和其它有害物质；本保证书内容为本人(饲养场)真实意思表示，真实有效；畜主(饲养场)：(签字手押)：李书文 2024 年 4 月 23 日；未添加使用“瘦肉精”保证书(溯源单)冀 N901024089 保证内容：本人(饲养场)作为本批次动物的畜主，保证出售的本批次动物没有使用“瘦肉精”类违禁物质和其它有害物质，否则愿承担一切法律责任；本人(饲养场)承诺在动物养殖过程中严格遵守国家和省、市有关“瘦肉精”管理的规定，不购买、不添加、不使用“瘦肉精”类违禁物质和其它有害物质；本保证书内容为本人(饲养场)真实意思表示，真实有效；畜主(饲养场)：(签字手并)：邱光若 2024 年 6 月 12 日；未添加使用“瘦肉精”保证书(溯源单)冀 No. 02357130 保证内容：本人(饲养场)作为本批次动物的畜主，保证出售的本批次动物没有使用“瘦肉精”类违禁物质和其它有害物质，否则愿承担一切法律责任；本人(饲养场)承诺在动物养殖过程中严格遵守国家和省、市有关“瘦肉精”管理的规定，不购买、不添加、不使用“瘦肉精”类违禁物质和其它有害物质，本保证书内容为本人(饲养场)真实意思表示，真实有效，畜主(饲养场)：(签字手并)：张建抄 2024 年 7 月 22 日；动物枪疫合格证明(动物



B)No.1324948752 货主：李书光 动物种类：绵羊 数量及单位：500 只 用途屠宰 牲畜耳标号 313068203220501-1000 本批动物经检疫合格，应于当日内到达有效 官方兽医签字：贾火宝 签发日期：2024 年 05 月 26 日；动物枪疫合格证明(动物 B) No.1325014718 货主：赵文涛 动物种类：绵羊 数量及单位：100 只 牲畜耳标号 313062727219029-9128 本批动物经检疫合格，应于当日内到达有效：官方兽医签字：宋庆泽 签发日期：2024 年 6 月 30 日；动物枪疫合格证明(动物 B) No.1325065528 货主：范伟刚 动物种类：绵羊 数量及单位：100 只 牲畜耳标号 313062727084029-4128 本批动物经检疫合格，应于当日内到达有效 官方兽医签字：刘梅英 签发日期：2024 年 07 月 29 日；动物枪疫合格证明(动物 B) No.1325085415 货主：张佳 动物种类：绵羊 数量及单位：200 只 用途：屠宰 本批动物经检疫合格，牲畜耳标号：313062727660129-0328 应于当日内到达有效，官方兽医签字：刘梅英 签发日期：2024 年 08 月 10 日；上述产品均从合格供方采购，进货验证记录基本符合要求；活羊检验合格直接入静养区，以上采购信息能够满足采购要求；外包过程为：冷链物流运输、检定/校准、检验/检测过程；提供冷链物流运输服务，查下达服务过程：公司日常通过电话发出运输要求。内容包括：运输时间、运输数量、到货日期等，运输时间：2024 年 8 月 11 日、2024 年 8 月 12 日 验收：准时、安全到达 验收人：张世豪；未提供外包冷链物流运输的合同，现场提出改进意见；外包方：PONY 谱尼测试 提供：检验检测 服务时间：2024 年 5 月 15 日 验收：第三方资质齐全，已经进行检验检测交付 验收人：张世豪；外包方：检定/校准 提供：检定/校准外包服务 未提供外包检定/校准的证据，现场提出改进建议。

3.6 监视和测量：查监视和测量装置控制程序，现场观察按台帐收集了使用说明书和检定证书等履历资料；现场未提供监视测量资源：压力表（0~1.6MPa）的检定/校准证书（或记录/报告）；现场未提供监视测量资源：电子天平 JM-A10002、鼓风恒温干燥箱 202-01A、电子秤 TCS-600 以及车间磅秤（羊胴体计量/电子显示屏式/300kg/0.01kg）、地磅（副产品计量/1T）、厂区内地磅（活羊等计量用共 3 个：SCS-100T、80T、20T）、中心温度计（-50° C~300° C）、冷却间温度/排酸库温度显示系统和湿度仪，以上检定/校准证书（或记录/报告）；以上已经开具不符合报告。

3.7 标识和追溯：公司建立了产品标识、质量追踪和召回程序，组织手册/程序文件规定了标识和追溯性要求，保留文件信息有记录活羊来源、入厂时间、宰前检验及处理（包括：验收检验、待宰检验、送宰检验、急宰处理）和宰后检验和处理（包括：头部检验、内脏检验、胴体检验、胴体复检与盖章、不合格肉品的处理）等、屠宰日期、圈号、成品有出入库记录、销售记录；建立有产品销售台账，详细记录每批产品销售的顾客、数量、联系方式等，有记录人，可有效追溯。

3.8 产品放行：组织制定了《生产过程控制程序》明确了产品检验标准，规定了出厂检验的项目、频率、方法和记录；公司任命质检部负责人刘世超为放行人员，负责产品的出厂检验活动实施和管理；产品检验合格后放行；质检部负责人刘世超介绍，在羊的屠宰过程中，要对过程产品进行检验；抽 2024 年 3 月 6 日、2024 年 4 月 13 日、2024 年 5 月 21 日、2024 年 6 月 25 日《畜禽定点屠宰厂(场点)肉品品质检验情况登记表》内容包括：日期、准宰证号、屠宰开始时间、屠宰结束时间、屠宰数量头(只/羽)、肉品品质检验情况（合格数、不合格、不合格原因、三腺等不可食用废弃物重量）兽医卫生检验人员签字，以上检查结果均合格；抽 2024 年 3 月 21 日、2024 年 5 月 2 日、2024 年 6 月 15 日、2024 年 7 月 23 日《畜禽定点屠宰厂(场点)水分检测情况记录表》内容包括：日期动物检疫证明编号、屠宰头数、抽检头数、检测方式（直接干燥法）、水分检测值、检测人员、备注，以上检查结果均合格；查成品检验：抽 2024 年 4 月 17 日、2024



年5月24日、2024年6月13日、2024年7月25日《畜禽产品出厂(场点)情况登记表》内容包括：日期、畜禽产品名称（白条）、购货人姓名、联系方式、销售地详细地址、销售数量动物检疫证明编号（产品B）、动物检疫证明编号（产品A）、肉品品质检验证号、退回数量、退回原因，以上检查结果均合格；HACCP管理体系运行期间，未发生产品的紧急、例外放行（包括急宰）情况。

3.9 产品召回和召回：公司未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生；公司建立并保持《食品召回控制程序》，内容基本符合标准要求，公司于2024年3月20日进行了模拟召回的演练：参加部门：销售部和质检部全体人员；人员：李世超、张世豪、刘世旺；通过演练表明公司的各职能部门对于食品安全管理手册中的有关程序文件的理解和执行能力是能够满足要求的。

3.10 致敏物质的管理：企业建立有过敏原识别控制程序，对过敏源进行了识别，本企业产品不涉及过敏原。

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；查见食品防护计划包括：食品防护评估；食品防护措施；食品防护措施的监视；纠正和纠正措施；验证；应急预案；记录；企业的食品防护计划与HACCP体系整合；建立了防护小组，人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划有效；编制了《食品安全防护计划》，建立了防护小组，确定了职责权限通过对防护体系进行评估，制定了防护计划，包括：外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、运输和接收、水/冰、供应链、人员、信息、实验室等方面对能产生人为的蓄意污染可能性制定了控制措施，基本充分；查《食品防护计划确认记录》，确认食品防护计划的符合性/适用性，确认结论：有效；提供食品防护计划查验记录，验证时间：2024年7月10日，检查人员：张世豪；查见开展了食品防护计划演练，日期：2024年3月25日，演练评价：通过此次演练证明了公司外部安全防护措施运行有效；生产部吕文茹负责书写此次演练的记录，并予以存档；现场查见：进入有《外来人员登记表》、进入车间等敏感区域在询问健康状况后负责人陪同带入；仓库有专人进行管理，每批出入库有出库单、产品冷却记录表，记录有数量、库存等信息。

3.12 食品欺诈预防：企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序，包括：识别潜在的脆弱环节；制定预防食品欺诈的措施；根据脆弱性评估的结果，确定控制措施的优先顺序；企业收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险；企业建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节；企业的食品欺诈预防计划覆盖相关的食品类别，并被企业的HACCP体系所支持；企业对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次；提供了《食品欺诈预防计划》：产品欺诈行为：用非食品原料、超过保质期的食品原料、回收食品作为原料生产食品；预防计划：加强进货检验 产品欺诈行为：在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质；预防计划：不定期现场考察 产品欺诈行为：生产营养成分不符合食品安全标准的和其他特定人群的主辅食品；预防计划：提供检验报告；查：食品欺诈的预防体系确认和验证报告；食品欺诈的预防小组通过现场查看、文件记录审核等方式对以上内容进行了确认和验证，经综合讨论认为：本公司的食品欺诈的预防计划基本符合相关法律法规和企业生产实际的要求，能充分达到企业食品欺诈的预防的目的，计划制定可行、有效；组长：张世豪 2024年1月10日。

3.13 应急准备和响应：企业有建立、实施和保持应急准备和响应程序，查见《应急准备和响应控制程序》，企业有识别、确定潜在的食品安全事故或紧急情况，制定应急预案和措施，必要时做出撤回或召回



的响应，以减少食品可能发生安全危害的影响；企业有保持应急预案实施记录，对应急预案进行定期演练并验证其有效性，查见2024年1月30日火灾应急演练记录。

4.1 危害控制/总则：HACCP小组根据七个原理的要求建立并实施食品危害控制计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以保证食品安全；现场提供《HACCP计划书》，以上建立过程基本符合七个原理：进行危害分析和制定控制措施；确定关键控制点；确定经确认的关键限值；建立关键控制点的监控系统；建立纠偏措施；确认危害控制计划，并建立验证程序；保持HACCP原理得到有效应用的文件和记录；企业提供的危害控制计划书包含了 HACCP 计划和 GHP 计划，提出了对关键控制点的监视和控制要求，包括建立监视系统，测量和观察所有关键限值或行动准则，以确保关键控制点或GHP处于受控状态；监视系统包括监视对象、方法、频率、职责、记录、验证等方面的要求，能够及时识别是否超出关键限值或行动准则，并在产品使用或消费前对产品进行隔离、评估处理；当任何影响危害控制计划有效性因素发生变化时，如工艺、加工条件的改变，均可能导致计划的改变，要对计划进行确认和验证，必要时进行更新；体系实施后未进行变更。

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张世豪为食品安全小组组长，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，由不同部门的人员组成，包括了办公室、生产部、质检部、采购部、销售部等部门，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，询问小组组长张世豪，基本了解，具体人员能力及培训见办公室审核记录；公司提供了 HACCP 计划书，查产品描述情况：食品安全小组/HACCP 小组针对羊屠宰的原料等进行了重要的特性（化学、生物物理）、组成、生产方式、交付方式、包装类型、贮存方式、使用前的处理、接受准则或用途说明等；现场抽查：活羊 产地：周边地区养殖户 重要的特性（化学、生物物理）体态健康，无机械损伤，无疾病，无有害药物残留，体重在收购标准以内；理化指标：磺胺类残留小于等于 0.10mg/kg；青霉素小于等于 0.05mg/kg；氯霉素不得检出；生产方式：饲养户养殖；交付方式：从饲养户处购买；包装类型：铁制专用笼装；贮存方式：无；使用前的处理：控制兽药使用；接受准则或用途说明：运输避免雨淋；水 产地：公司内自备井；重要的特性（化学、生物物理）：菌落总数 $\leq 100\text{CFU/mL}$ ；总大肠菌群 MPN/100mL 不得检出；PH 值 6.5-8.5；生产方式：台头村集中供水管网供应；贮存方式：水井内；接受准则或用途说明《羊屠宰操作规程羊》（NY/T 3469-2019）、《牛羊屠宰产品品质检验规则》（GB18393-2001）；终产品描述：名称：羊胴体、羊肉、羊副产品 特性：肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或淡黄色；外表微湿润，不黏手；肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性；肉片薄厚一致，大小均匀，片与片间无粘连、无硬骨；具有羊肉正常气味，无异味；煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于页面，无异味。不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质；理化指标：水份 $\leq 78.0\%$ ，挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；成分：脂肪、蛋白质等；储存：冷鲜：0-4℃储存；预期用途：一般消费者烹饪食用；再加工；查看 HACCP 计划中的生产工艺流程图；过程步骤和控制措施的描述；生产工艺流程图包括 CCP 点，过程步骤和控制措施的描述与工艺基本相符；与现场查看情况基本相符；提供了工艺流程并对其进行描述，羊屠宰、分割及副产品加工工艺流程：结合工序控制情况，对过程各步骤要求进行了描述，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；HACCP 小组对工艺流程图进行了现场确认，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；现场确认结果：合格，确认时间 2024 年 3 月 22 日 确认人：小组/张世豪。

4.3 危害分析和制定控制措施：CCP 点/冷却排酸/食品安全：关键限值：胴体间距 3cm 冷却间温度 0~4° C 湿度 85%~90% 冷却时间≥12h 冷却后胴体中心温度≤7° C 副产品中心温度≤3° C；显著危害：乳酸和其他有害物质的含量、微生物的生长繁殖（动物死后无氧呼吸产生的乳酸会导致 PH 值下降，形成尸僵，而排酸过程通过酶的作用将乳酸降解为二氧化碳、水和酒精，从而减少了肉中的有害物质；提高安全性：排酸过程中，胴体倒挂排空血液及占体重 18%-20%的体液，这有助于抑制微生物的生长繁殖，提高了肉的安全性）；保持确认方法和控制措施实现预期控制能力的证据的成文信息。食品安全小组实施控制措施确认活动， 并保持确认记录。

4.4 危害控制计划的确认：企业对危害控制计划进行确认，确保建立的危害控制计划能持续的将显著危害控制在可接受水平，确认时间：2024年3月11日 食品安全小组；与负责人张世豪沟通，其知晓：在HACCP计划实施前，对危害识别、CCP、控制措施、CCP监控的方法和频率、纠正措施、验证的方式和频率以及记录方式等要素进行确认，确保这些要素能有效的控制相应的显著危害；建立危害控制计划时，对控制措施和相应的关键限值确认的方式可选择：实施确认研究；科学文献综述；使用权威机构发布的指南；采用数学模型；本次认证产品亚麻籽油采用的是实施确认研究的方式；张世豪也清楚，如果危害控制计划为外部专家制定，要进行确认关键限制是否适用于企业的特定操作条件和产品；本次认证产品不涉及外部专家制定；企业提供HACCP运行记录，证明在现有的操作条件下HACCP体系能持续达到控制效果；当任何可能对食品安全有潜在影响的因素发生变化时，对危害控制计划进行再次确认；未进行再次确认。

4.5 HACCP体系验证：企业提供有验证程序，查见 2024 年 3 月 11 日验证记录，验证活动可以证实：HACCP计划得以实施，并持续控制危害；提供2024 年 3月 11日HACCP体系定期评审报告，评审结论：充分有效！未进行重新评审；生产过程中包括各个工序的监视和测量提供了过程监测记录，受控；委外检验：报告编号：A1E507003A1F1202475 样品名称：羊肉 委托单位：河北康丰食品有限公司 报告日期：2024 年 05 月 15 日 报告机构：谱尼测试 限值标准：GB/T 9961-2008、GB 2763-2021、GB 31650.1-2022、农业农村部公告第 250 号 检测项目：水分、菌落总数、沙门氏菌、农残、药残等，检测结论：未发现超标。

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2024年7月10-11日策划并实施了一次内审。现场与张世豪、刘世旺沟通，发现以上两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

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2024年7月30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

编制《不合格品和潜在不安全产品控制程序》（编号：KF-CX-15-2024），制定了出现不合格品的处理



措施：据公司李立行介绍，到目前为止，未出现有不符合的产品或服务交付的现象。

2) 纠正/纠正措施有效性评价

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格；据生产部负责人吕文茹介绍，生产过程中检疫人员对每头羊进行检查，合格的转入下道工序，不合格的视情况严重程度做返工、报废、无害化处理等。

3) 投诉的接受和处理情况

未发生。

4) 审核组给出建议

a.虽然关于一阶段现场发现的问题二阶段已经得到改善，但是希望可以继续改进卫生和安全防控措施，如：废弃物堆积现象、更衣室洗手设施和消毒设施的维护，车间个人物品禁止带入，车间工人的口罩、帽子、工装要求穿戴规范等基本的要求一定要保证；审核组现场提出改进建议，整改推进负责人吕文茹和组长张世豪及总经理李立行承诺一定会持续改进；

b.未提供编织袋的相关采购证据，未提供次氯酸钠的检测报告，未提供过氧乙酸的相关采购证据，未提供检定/校准单位的外包协议；以上现场提出改进建议；

d.项目采用南沿村供水管网供水，水源有保障；现场未提供水质检验报告，审核组提出改进建议。

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）

公司生产地址：定州市砖路镇南沿村村西，成立于2019年，公司主要从事羊屠宰、分割及副产品加工，为市定点屠宰厂。

现场观察工厂四周未存在垃圾填埋场、城市污水处理场等污染源单位；公司划分为：办公区/办公楼、生产区，有独立门禁；占地60亩，总面积20000m²；建设有羊屠宰及分割车间1座，1层，共计2条生产线；生产线可以实现：放血、剥皮、扯皮、胴体解刨及卫检等工序，并设置排酸库。建设有熟食加工车间1座，目前未启用；冷库1座，1层，具备万吨级冷链物流中心；库房1座，1层，用于原辅材料储存；待宰圈1座，1层，用于静养区；办公楼1座，2层，用于日常办公；门卫2座，1层；急宰间2座，1层，用于羊急宰；机房2座，1层，用于放置制冷机组；配电室1座，1层；现场主要生产设备有：放血输送线、预剥输送线、扯皮输送线、胴体解刨自动线、气动扯皮机、落地同步为检线、PLC中央控制系统等；主要原材料：羊/年消耗量16万只，其他采购物资包括：制冷剂、生物除臭剂、植物除臭剂、次氯酸钠等；项目采用南沿村供水管网供水，水源有保障，水质符合要求；建设符合国家规定要求的待宰圈、屠宰间、急宰间以及屠宰设备和运载工具；有依法持有健康证明的屠宰技术人员及考核/质检人员；有检疫设备、消毒设施及污染防治措施；病死羊全部进行无害化处置；设置冷库，采用冷链运输车封闭运输；根据卫生防护距离100m要求，距离项目最近的敏感点为项目东侧的工业园公寓，其距离羊屠宰及分割车间最近距离为190m，距待宰圈最近距离为200m，距污水处理站及污泥脱水间最近距离为225m，距牛屠宰车间最近距离为160m；项目周围卫生条件良好，远离受污染的水体；用电从当地电网接入，符合屠宰企业设置规划的要求；项目厂界500m范围内无动物饲养场、养殖小区、动物集贸市场，3000m范围内无种畜禽场，200m范围内无动物诊疗场所；项目厂界外3000m范围内无动物隔离场所、无害化处理场所；本项目选址位



于砖路镇南沿村村西，项目选址不存在对食品有显著污染的区域，且周边无其他工业企业，不存在有害废弃物以及粉尘、有害气体、烟雾、一放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，该选址距离河流较远，不易发生洪涝灾害，且不存在有虫害大量孳生的潜在场所；生产用热为电能，冬季取暖用电；建设有污水处理站，有依法取得排污许可证；

现场进入车间配备有独立男女更衣通道和消毒设施、更衣间，布局基本合理。

2) 人员及能力、意识

公司相关生产人员均具有多年的相关行业生产工作经历，能满足产品生产要求。组织设置了合理的职能部门，明确对各岗位人员录用、教育、培训和考核的控制要求，再结合个人技能和经历各方面的情况，以确保给食品安全管理体系中相应的岗位委派能胜任的人员，为实现质方针、目标提供人力资源保证。

3) 信息沟通

企业对内外部沟通的内容、方式和职责均报以文件的型式加以明确，主要沟通方式有会议、面谈、电话、网络联系等，现场了解到，目前公司内各职能部门之间、组织与供方、顾客、政府部门及其他相关方均能实现充分的沟通，沟通方式和渠道充分有效。

4) 文件化信息的管理

现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收记录、法律法规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于定州市砖路镇南沿村村西河北康丰食品有限公司羊屠宰、分割及副产品加工

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，河北康丰食品有限公司的

☐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	☒ 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或 ☒提交纠正措施计划，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 黄 刚



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。