

项目编号：0977-2022-Q-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：大厂回族自治县强盛肉类有限公司

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）：朱晓丽

审核组员（签字）：/

报告日期：2024 年 9 月 1 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
☒ 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：朱晓丽

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	朱晓丽	组长	审核员	2024-N1QMS-4205805	03.01.01

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	李岩	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（**质量管理体系**）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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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：产品质量法、民法典、食品安全法、标准化法等

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：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 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018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09月01日 上午至2024年09月01日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年08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）：

牛的屠宰、分割及加工

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：大厂县大厂镇大厂三村

办公地址：大厂县大厂镇大厂三村

经营地址：大厂县大厂镇大厂三村

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

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（1）项，涉及部门/条款:行政部 7.2

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时限：2024 年 9 月 7 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 9 月 19 日前。

2) 下次审核时应重点关注：生产过程控制、放行控制、内审、管理评审有效性等

3) 本次审核发现的正面信息：受审核方质量管理体系在运行过程中管理层及部门领导比较重视，管理水平有所提高，各部门职责明确，产品质量稳定，无质量事故。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：管理层对结合型管理体系运行和认证活动支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训



和运行，可以运用，能够在日常的管理和检验过程运用管理体系的工具和方法，对管理评审、内部审核基本可以应用，尚不深入，自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好，总体成熟度尚可

2) 风险提示： 无

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

企业质量目标：

1、交货及时率 90%以上；

2、相关方满意度 90 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。

--2023 年 3-4 季度、2024 年 1-2 季度考核情况： 均完成

行政部

部门质量目标：

考核情况

1、员工培训率 100%

100% 完成

2、文件受控率 100%

100% 完成

●2023 年 3-4 季度、2024 年 1-2 季度考核情况： 均完成

业务部

部门质量目标：

考核情况

订单评审率 100%

100%

采购原材料合格率 100%

100%

仓储产品损坏率 1%以下

0

相关方满意度 95 以上

100%

●2023 年 3-4 季度、2024 年 1-2 季度考核情况： 均完成

生产部

部门质量目标：

考核情况

1、工艺纪律执行符合率 97%以上

100%

2、产品一次检验合格率 98%以上

100%

●2023 年 3-4 季度、2024 年 1-2 季度考核情况： 均完成

技术质量部

部门质量目标：

考核情况

检验正确率 100%

100%

不合格品评审及时率 100%

100%

●2023 年 3-4 季度、2024 年 1-2 季度考核情况： 均完成

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

运行的策划和控制

●策划了生产工艺流程：

牛的屠宰分割加工：活牛验收-宰前检验-屠宰放血--悬挂、去蹄、结扎肛门--结扎食管、剥皮---去头、剖腹、



取出内脏---宰后检疫-胴体、修整、劈半、冲淋--预冷排酸-分割—内包装—冻结-外包装—入库冷冻—运输
关键过程为：分割、冷冻、检测

特殊过程为：排酸

●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/T17238-2008 牛肉等级规格 NY/T676-2010 畜禽肉水分限量 GB18394-2001 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018 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：屠宰线、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（牛屠宰品质检验规程）、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

设计和开发

●经过与负责人沟通和现场审核发现：受审核方生产部负责牛的屠宰、分割及加工，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

生产和服务提供的控制

●企业提供的资料显示生产程序：业务部、技术质量部、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牛的屠宰、分割及加工，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。产品检验完成后技术质量部负责人记录产品数量，通知行政部发货。

●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/T17238-2008 牛肉等级规格 NY/T676-2010 畜禽肉水分限量 GB18394-2001 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018

●其中主要生产设备有：

主要生产设备：屠宰线、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、温控仪等满足检验需求；

●生产过程：

--查生产工序控制（现场）

牛屠宰：

目前活牛在宰杀前要经过官方驻厂兽医进行检疫，检疫合格后开具动物检疫合格证明后进入宰杀线，发现病态牛及时销毁。目前企业有宰杀线1条，分割间1间

审核期间的生产计划单为：8月29日屠宰53头，9月1日分割牛肉5吨

目前企业按销售订单组织生产。生产人员上班都为白班，没有夜班生产。生产设备都能正常运行，无故障现象，员工正常的上下班，下班前各区域卫生进行清扫，生产运行记录填写完整，人员都能很好的佩戴工作服和防护用品。

生产部负责人为审核组详细介绍了当天生产的情况。

显著危害：生物性：疫病等

行动准则：1、来自非疫区；2、每批有动物防疫合格证

公司使用的活牛主要来自合同养殖户或者个人，均来自非疫区；提供活牛收购合同、批动物防疫合格证等符合要求；收购时，对活牛进行检验检疫；由动检所兽医对瘦肉精情况进行检测；

抽查动物检疫合格证明

提供2024年8月2、14、16日唐山优然牧业有限责任公司三牧、马兴杰等电子动物检疫证明，均符合要求。

（二）静养：静养12-24h，宰前3h停止饮水，静养过程中，检疫人员进行检疫观察，合格的开具准宰单通知车间屠宰；

提供了屠宰场动物防疫消毒记录表

日期	消毒范围	药品名称	浓度	方式	操作人	检测人
----	------	------	----	----	-----	-----

2024.8.29	厂区、屠宰间加工车间	百菌灭	1/600	喷雾	张龙	王金山
-----------	------------	-----	-------	----	----	-----

2024.9.1	屠宰间加工车间	百菌灭	1/600	喷雾	张龙	王金山
----------	---------	-----	-------	----	----	-----

符合规定要求

提供“瘦肉精”检测情况登记表：

日期	货主	动物检疫证明编号	数量	抽检数量	盐酸克伦特罗	莱克多巴胺	沙丁胺醇	检测人
8.18	海华云都	1100845882	4	1	符合	符合	符合	王刚
8.28	海华云都	1101255316	5	1	符合	符合	符合	王刚

抽畜禽进厂查验情况登记表：

日期	动物检疫证明单位或姓名	畜禽产地	检疫证号	数量	合格数	圈编号	验收人
8.28 15:00	海华云都	北京	1101255316	5	5	49-53	王刚

。。。

（三）屠宰过程：使用电击晕，吊挂，放血（三管齐断），然后再电刺激，使充分流血；进入轨道进行去蹄、结扎肛门、扎食管等过程；然后转轨进入预剥过程，进行去头、剥皮、开胸、掏白（此处为排放点）、红脏，询问操作班长：张龙，其能详细描述相关过程

提供“屠宰情况统计表”：

日期	接收前日数量	待宰数量	当日屠宰数量
8.23	64	64	64
8.29	53	53	53

。。。。。

提供水分检测情况记录表：

日期	动物检疫证明编号	数量	抽检数	检测方式	水分检测值	检测人员
8.29	1101255316	5	1	检测仪	71.9	马丽

（四）宰后检验

显著危害：生物性：致病菌 胴体无污染

屠宰线上由检验员对牛体和内脏进行同步检验。

“宰后检验”项目：头部、内脏、胴体……



合格无记录，不符合要求进行无害化处理。

抽无害化处理情况记录表：

货主	处理时间	产品/部位名称	处理原因	处理数量	处理方式	兽医签字	农监管人	货主
马兴杰	8.29 9:00	废弃物	摘除	4.2	集中处理	马丽	王金山	马兴杰

抽肉品品质检验情况登记表

日期	屠宰开始时间	屠宰结束时间	数量	合格数	三腺等不可使用废弃物重量	兽医签字
8.29	7:00	9:00	53	53	10.6	马丽

看到检验员正在进行屠宰过程的宰后检验，问其关注点及操作事项，能准确回答。

（五）预冷排酸

显著危害：生物性：致病菌 预冷后胴体中心温度 $\leq 7^{\circ}\text{C}$

牛胴体进排酸库进行预冷排酸，排酸库温 $0\sim 3^{\circ}\text{C}$ ，时间 $\geq 24\text{h}$ ，胴体中心温度 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ 时出排酸库。

提供“排酸记录表”

抽查 2024.8.29 日：

排酸库	排酸时间 (h)	库温度 ($^{\circ}\text{C}$)	记录人	胴体中心温度
1#	48	2.4	张龙	4.0
1#	48	2.5	张龙	3.9

看到检验员在使用针式温度计进行牛胴体中心温度的测量，巡问其当天的预冷情况如何，其回答正常生产情况下每 2 小时测量一次胴体中心温度，每 2 小时查看一次排酸库温度。当胴体温度在 7°C 以下时，可以出排酸库。其回答基本与文件规定一致。

查看排酸库温度分别为 $1\# 2^{\circ}\text{C}$ ，测量胴体中心温度为 4.8°C ，测量所使用的温度计已经过比对合格后使用

（六）分割、包装：

按生产计划进行分割或不分割。根据部位不同分区进行人工分割，分割完的产品装入包装袋中，使用电子秤计量后进行真空包装，然后放在周转箱里，现场操作符合要求。查计量称经过检定。

分割间温度要求在 $8\sim 12^{\circ}\text{C}$ 。包装间温度控制在 10°C 以下。

查看及测量分割间温度 10°C ，肉中心温度 6.1°C ，符合要求；有“分割检查记录”。对于内脏，设置有内脏处理间。

查看，内外包装间墙壁悬挂温度计，内包间温度显示 10°C ，外包间温度显示为 5°C 。

（七）冷冻贮存：目前产品储存在 -18°C 以下的成品冷冻库中，保质期 12 个月。冷库温度每天进行巡视。

察看成品库温度分别为：1#- 28°C 、2#- 24°C ；

以上工序均符合生产过程控制规定要求。

主要设施：屠宰线、劈半锯、输送轨道、消毒槽、真空包装机。生产车间的基础设施环境符合要求，生产部提供了产品工艺文件等，车间按照工艺流程进行生产，查看所有设备正常运转。仓库的管理符合要求。策划能满足实际生产的需要。生产现场使用的设备均处于完好状态，提供设备维护保养等相关记录。

工作现场的环境控制符合要求，见 7.1.4.

各岗位均能使用能力符合各岗位要求的人员，如人员有健康证；关键岗位人员经过培训，掌握操作要点，均为熟练工等。

排酸过程为需确认过程，提供了《特殊过程能力确认记录》。

工艺：牛屠宰作业指导书、牛分割产品作业指导书

确认过程：2024.6.25，组织有关人员对牛屠宰及分割加工的排酸过程进行了确认，成品经检验后符合标准要求。

结论：该过程可满足需求。

确认负责人：张龙

为避免相关的人为错误，企业会对关键过程进行测量并记录，每批成品出厂前必须经过检验合格方可出厂，为避免人为的机械操作失误，在现场贴有警示牌和警示标语，机器设备上有急停按钮，质检人员在生产现场不定时巡检，尽量将人为错误降到最低。

规定了《改进控制程序》以及《不合格输出控制程序》，对设备或人为的错误及时给予纠正。

售后服务活动 包括：不合格的处理，顾客服务过程产生的投诉的处理；



一般采取现场退货的方式。

对于顾客投诉情况，根据实际情况，上门进行处理。

公司产品如发生不合格现象会电话或现场沟通解决拒收或者让步接收；如食用后发生不适的情况，公司会负责共同查找原因解决问题；

以上方式在上次审核以来体系运行期间均未发生。

交付后组织也会根据顾客的要求配合做一下新产品的促销、宣传活动；

产品和服务的放行

●编制了《外部提供过程、产品和服务控制程序》、《牛屠宰品质检验规程》《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 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018

●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

与生产部负责人交谈，公司对采购的原料活牛要求来自非疫区，随车附带“动物检疫合格证明”，由驻厂兽医进行宰前检疫合格后方可入厂。检测合格直接宰杀，检测不合格不允许入库，交由采购人员进行无害化处理。运输车辆出入车均经过消毒处理。公司编制有《外部提供产品、服务和过程控制程序》，规定进货收集供应商资质/合同及每批出厂检验报告或每年收集型式检验报告。

活牛屠宰：抽查动物检疫合格证明

提供 2024 年 8 月 2、14、16 日唐山优然牧业有限责任公司三牧、马兴杰等电子动物检疫证明，均符合要求。

企业包材主要为包装袋、纸箱。入厂验收主要索要生产厂家资质及检验报告：

东光长宏塑料复合彩印，提供产品：复合袋

夏垫镇兴大纸箱厂 纸箱

提供有营业执照、工业产品生产许可证等，均在有效期内。

过程检验：

提供“加工过程检验记录表”

生产日期：2024 年 6 月 11 日 产品规格：3Kg

产品名称：牛腱子 检验人：孙景明

检验项目：色泽、粘度、包装、肉眼可见物

检验记录：合格

符合要求

生产日期：2024 年 6 月 12 日 产品规格：3Kg

产品名称：肥牛 检验人：孙景明

检验项目：色泽、粘度、包装、肉眼可见物

检验记录：合格

符合要求

生产日期：2024 年 4 月 22 日 产品规格：3Kg

产品名称：上脑 检验人：胡士山

检验项目：色泽、粘度、包装、肉眼可见物

检验记录：合格

符合要求

领抽其他加工过程检验记录表，均符合要求。

成品检验：分为出厂检验、委托检验

抽出厂检验报告

产品名称：肥牛 规格：3KG/袋

检验数量：200 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、	合格
	血污、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质	

检验结论该批次样品符合 GBT17238-2008 鲜冻分割牛肉出厂检验要求

检验员：孙景明

检验日期：2024 年 8 月 11 日

产品名称：上脑 规格：3KG/袋

生产日期 2024.7.17 检验数量：500 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、	合格
	血污、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质	

检验结论该批次样品符合 GBT17238-2008 鲜冻分割牛肉出厂检验要求

检验员：孙景明

检验日期：2024.7.17

产品名称：肩肉 规格：3KG/袋

生产日期 2024.6.14 检验数量：100 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、	合格
	血污、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质	

检验结论该批次样品符合 GBT17238-2008 鲜冻分割牛肉出厂检验要求

检验员：孙景明

检验日期：2024.6.14

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。

出厂检验合格后出动物检疫合格证明：

货主：强盛公司 电话：137XXXXXXX 产品名称：牛分割肉 数量：175 公斤

生产地址：XXXXXXX 大厂三村小区

目的地：北京是房山区 北京卓宸畜牧有限公司 承运人：安 XX 电话：188xxxxxxx

运输方式：道路 运载车牌号：京 Q93VA6 装运前经 0.5%过氧乙酸消毒

本批动物产品经检疫合格，应于贰日内到达有效

官方兽医签字：李文忠 2024.8.26

有动物卫生监督所检疫章及动物卫生监督检查站签章。

另抽其他动物检疫合格证明，符合要求。

提供出厂情况登记表：

日期	购货人姓名	销售地详细地址	数量	动物检疫证明编号
----	-------	---------	----	----------



7.23 武建红 内蒙古包头市东河市场 3000 1309101716

。。。。

●企业提供了第三方检验报告

--报告编号: NO.LN-J2481247

检验类别:委托检验

检验项目:沙丁胺醇、莱克多胺巴、克伦特罗

检测单位:河北绿农检测技术服务有限公司

检验日期:2024年8月13日

其余内容详见检验报告复印件

2024年4月25日河北清泓检测技术服务有限公司水质检测报告:

结论均合格,具体见附件。

●企业的检验过程控制符合要求

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

●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。

2024.7.10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:王强。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,为一般不符合项,查看《不符合报告》,不符合事实描述清晰,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:张龙

——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:王强、孙景明、张龙

●结论:公司现阶段所运行的质量管理体系对于保证公司质量方针、质量目标实现是适宜的,资源基本满足公司生产经营的需要;质量管理体系运行持续、正常、有效。

●制定并执行《管理评审控制程序》:一年至少要进行一次管理评审,由总经理主持。特殊情况下,可增加管理评审频次。

●评审内容包括:内审结果;管理方针和目标的适宜性;过程的控制情况;产品的符合性;改进的需求等。

●查管理评审

1、计划:管理评审的时间:2023年7月20日

主持人:总经理 参加人:公司各部门主管

要求每个部门需提交的管理评审输入内容包含了标准条款的要求。时间安排符合程序文件的要求。

编制:王刚 批准:王强 日期:2023.7.15

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;产品质量趋势;不合格的控制及纠正预防措施实施情况;顾客满意度及投诉的处理;外部供方绩效评价供;应对风险和机遇所采取措施的有效性;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;改进的机会等。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：王强 日期：2024.7.15

●结论：公司质量管理体系符合标准要求，具有较好的充分性、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。

由于质量手册和程序文件适宜公司管理需要，暂不进行修改。

公司目前资源基本满足生产运行和管理需要无需补充。

四、持续改进：

1、加强标准要求学习 2、加强车间卫生管理；

措施正在实施中。

抽上年度管理评审改进措施完成情况，已完成，符合要求

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：

●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：

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

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。

●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：本年度除内审的一般不合格项及管理评审提出的改进已采取纠正措施外，其余发现不合格并采取书面纠正措施的情况有1项。按照要求对不合格问题进行了原因分析，制定纠正措施并实施。现场审核时对以上合格情况的纠正措施实施及管评改进措施实施的有效性进行验证，基本有效。该项纠正措施均未涉及需要更新策划期间确定的风险和机遇，也未涉及变更质量管理体系的情况。

经查符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况：建立了投诉反馈的接受渠道，目前为止没有顾客投诉情况发生。对顾客的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。如包装、交期、价格、运输等的要求及变更。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：

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：无

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）：无

9) 联系方式：无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上年度不符合技术质检部7.1.5已整改，未发生类似不符合，纠正措施有效



五、认证证书及标志的使用

证书用于投标、供应商资质，无其他用途，截止审核日未发生证书使用不当行为

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，大厂回族自治县强盛肉类有限公司的

☒ 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:朱晓丽



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。