

项目编号：20607-2024-QF

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司

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）：马焕秋

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2024年8月28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
■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：马焕秋

组员：黄童彤



受审核方名称：大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司

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	马焕秋	组长	Q:审核员 F:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1FSMS-1296764	Q:03.08.05 F:CI-1,CIH
B	黄童彤	组员	Q:审核员 F:审核员	2024-N1QMS-1301841 2024-N1FSMS-1301841	Q:03.01.01,03.08.05 F:CIH

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	周吻、王飞、王群、赵新、李娜	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（**质量管理体系, 食品安全管理体系**）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, F: ISO 22000:2018

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：；

d) 相关的法律法规：

中华人民共和国食品安全法；

ISO 22000:2018食品质量管理体系 食品链中各类组织的要求；

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：

GB 14881-2013食品企业通用卫生规范；



GB 2707-2016鲜（冻）畜、禽产品；

GB/T 17238-2008鲜冻分割牛肉；

GB 12694-2016畜禽屠宰加工卫生规范；

SBT10379-2012速冻调制食品 行业标准；

SBT10482-2008预制肉类食品质量安全要求；

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年08月27日 上午至2024年08月28日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3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）：

Q：冷冻预制调理肉制品（牛腩），牛羊肉制品分割，生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

F：位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司冷冻预制调理肉制品（牛腩），牛羊肉制品分割，生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

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：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南

办公地址：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南

经营地址：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南

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年8月26日-2024年8月26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：

特种设备的管理、供方管理、CCP点实施控制情况

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：

变更前：

Q：冷冻预制调理肉制品（牛腩），牛羊肉制品分割，生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

F：位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司冷冻预制调理肉制品（牛腩），牛羊肉制品分割，生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

变更后：

Q：牛羊肉制品分割，冷冻预制调理肉制品（牛腩）、生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

F：位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司牛羊肉制品分割，冷冻预制调理肉制品（牛腩）、生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

变更原因：原审核范围描述不准确



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 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 28 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 28 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

特种设备的检验、审核范围的变更、管理评审内审的有效性

3) 本次审核发现的正面信息:

该公司从事肉制品加工多年, 管理层均在此行业深耕多年, 有着丰富的生产管理经验。各项管理比较规范, 管理基础比较扎实。虽然是首次导入食品安全管理体系, 但是管理层食品安全意识比较高, 公司的各项食品安全管理规定、工艺文件能落实到位, 食品安全体系能有效实施。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用, 并鼓励员工的全员参与, 推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针, 促进目标的沟通和实现; 能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源; 能有效对生产过程实施控制, 对供方进行严格管理, 并严格进货查验, 针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施; 能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性, 成熟度尚可。

2) 风险提示:

国家对食品安全的管理监督检查力度逐年加大, 需要持续关注企业体系运行情况, 避免发生食品安全事故。

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: 2021 年 12 月 8 日体系实施时间: 2024 年 3 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

1、现场检查《营业执照》正本原件, 编号: 91131028MA7ED8HN11 有效期: 2021 年 12 月 08 日至长期, 经营范围: 一般项目: 牛羊肉、胴体及副产品收购、销售; 本地出产的鲜活农副食品加工、销售; 畜商及副产品



收购、牛羊及副产品收购;农产品及农副产品收购、销售;动物油脂、牛骨收购、销售;预包装食品、冷冷冻食品销售;(除依法须经批准的项目外,凭营业执照依法自主开展经营活动)许可项目:食品生产。(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动,具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准)

2、食品生产许可证原件,食品生产许可证编号:SC10413102800651,有效期:2024年02月16日至2029年02月15日;食品生产许可品种明细表:肉制品:预制调理肉制品[冷冻预制调理肉制品]、速冻食品:速冻调料食品[生制品:速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工]

3、提供房屋租赁合同,甲方:大厂回族自治区京峰肉类有限公司,将河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄工贸小区南街14号院房屋,建筑面积1245平方米,使用面积800平方米,租赁期限:2023年05月01日-2026年05月01日止(3年)

3) 审核范围内覆盖员工总人数:20人。

倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息):

单班次生产;工作时间:7:30-11:30,12:30-17:00,无晚班。

4) 范围内产品/服务及流程:

1、牛羊肉制品分割:

牛羊肉验收→分割→包装→金探→储存

2、冷冻预制调理肉制品(牛腩)加工:

原料验收→解冻→修整→滚揉腌制→内包装→冷冻→切片→二次内包→金探→外包装→储存

3、速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工:

原料验收→清洗、修整→滚揉腌制→成型→内包→速冻→金探→外包装→储存

需确认过程:无

外包过程:产品运输、第三方检验。

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

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

公司设置了组织架构,包括:领导层、食品安全小组、办公室、生产部、销售部、采购部,机构设置合理,职责权限明确,接口基本清晰。

内外部沟通情况:

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式:会议、文件、检查、培训、电话、谈话、开会讨论、邮件等方式。

对外部信息进行沟通的情况:主要是通过媒体、政府网站、上级安全管理部门,由办公室负责接收政府及上级有关食品安全相关文件,报领导后做出相应处理。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据 GB/T19001-2016 和 ISO22000:2018 的要求策划了:

-《一体化管理手册》1份;

-文件化的程序:14份;详见《程序文件》

-管理制度:18份;



-记录表格：114 份；详见《记录清单》

3) 法律法规的识别及获取情况

组织识别了中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018 食品质量管理体系 食品链中各类组织的要求、GB 14881-2013 食品企业通用卫生规范、GB 2707-2016 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T 17238-2008 鲜冻分割牛肉、GB 12694-2016 畜禽屠宰加工卫生规范、SBT10379-2012 速冻调制食品 行业标准、SBT10482-2008 预制肉类食品质量安全要求。

4) 组织的资源配置情况

- 1、建筑面积 1245 平方米，使用面积 800 平方米、冷冻库 2 个（共 200 平方米左右），速冻库 1 个（30 平方米左右）、冷藏库 1 个（20 平方米左右），有化验室（25 平方米左右，其中有无菌室）等，基本满足冷冻预制调理肉制品（牛腩），牛羊肉制品分割，生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工的需求。
- 2、目前企业拥有员工 20 人，包括 6 名管理人员，单班制，无倒班。
- 3、主要设施有：生产车间分为：原料冷冻库、脱包区、缓化清洗间、滚揉间、整形间、配料间、加工间、包装间、速冻库、成品冷库、员工更衣室、风淋室；设有卫生间在加工间外。
- 4、生产设备：真空机、滚揉机、切丝机、切片机、砍排机、金属探测仪、打包机等
- 5、监视和测量设备：电子天平、电热恒温培养箱、数显恒温水浴锅、电热恒温干燥箱、电热锅压力表、无菌操作台、电子台秤、防水食品温度计、温湿度计；
- 6、特种设备：储液罐，气液分离器，油分离器

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

公司于 2024 年 03 月 01 布了经总经理批准的管理方针：
质量、食品安全方针为：

遵纪守法经营 品质优先生产 食品安全第一
精细现场管理 持续完善措施 树立品牌形象
科学控制过程 真诚周到服务 追求顾客满意

抽查公司总目标：

KPI 项目及目标值	考核频次	2024. 03-2024. 07
原辅料合格率 100%；	1 次/半年	经对采购部原辅料合格率的统计结果表明 100%
产品出厂合格率 96%以上；	1 次/半年	根据销售部提供的合同履约情况的统计数据表明： 合同履约率 100%
顾客满意度 95%以上；	1 次/半年	截止到 7 月份对统计顾客的满意率调查结果为： 98%
追求食品安全事故为 0。	1 次/半年	3 月—7 月未出现任何食品安全事故

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2024 年 7 月 15 日—2024 年 7 月 16 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 7 月 29 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、



管理评审报告等，基本符合标准要求。

7) 主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长王群，基本掌握 ISO22000: 2018 及相关标准的内容，基本符合要求。

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职业健康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、前提方案

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据、GB 14881-2013 和 ISO22000: 2018 编制了《前提方案》，

其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由生产车间

对其实施情况进行监控。

1、水质卫生控制

公司生产过程中采用自来水作为水源，经 PP 棉滤芯、活性炭滤芯、RO 反渗透膜过滤后作为生产用水。车间定期更换滤芯，质检部委托第三方每年进行安全卫生指标检测，外检报告详见质检部审核记录。

有净水器滤芯更换记录，更换日期：2024. 1. 26 和 2024. 6. 26，更换了 PP 棉、活性炭滤芯、RO 反渗透膜，更换人：赵新；

2、食品接触面的控制

询问食品接触面有人员、设备表面、工作服等；

每次生产前臭氧环境消毒，提供有臭氧消毒记录；

定期设备台面微生物涂抹检测：

刀具高温消毒，提供刀具消毒记录，2024. 7. 26；消毒温度：120℃，时间：13 小时；刀具 13 把；消毒人：包二军；

设备清洗热水清洗，75%酒精喷洒消毒，提供《设备清洗消毒记录》；

每批生产前对环境进行臭氧消毒，提供有臭氧消毒记录；

3、免受交叉污染

通过人流、物流、合理分区，设置传递口，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制。

防止交叉污染和外来污染物

1) 通过合理分区，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制

2) 产品加工过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、首饰、指甲、毛发进行防护，对蚊蝇进行控制，对消毒剂等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。

3) 对空间、环境、设备进行清理和清洁对车间地面、墙面每天班前、班后进行清扫。

4、手的消毒

员工在进入车间时用洗手液进行手部清洗、75%酒精消毒液进行消毒，查验员工的个人卫生，手指甲及工作衣帽的佩

戴问题，均符合要求。

5、卫生设施的消毒

车间人员每日对更衣室、生产车间、包装车间、洗手消毒设施及卫生间等进行打扫和消毒，现场查看卫生状况良好。



有《车间卫生检查记录》，检查人：赵新；

6、有毒化学品的控制

企业生产过程中使用 84 消毒液、75%酒精消毒液及化验室使用的化学用品，能够按照要求进行领用、配制、保管。

提供了《消毒剂配制及使用记录》，2024.8.22；消毒剂名称：84 消毒液，消毒剂加入量 0.2kg，加水量 20kg，使用地点，厂区、车间、工具；配制人：王群；

7、员工健康控制

现场看到员工工作服整洁，未发现有佩戴首饰情况，询问车间负责人每天会对员工进行卫生检查；

员工在工作中按要求佩戴工作服帽、穿戴工作服、口罩、一次性丁腈手套，无吸烟、吐痰等行为，内容符合要求，无不健康员工进入车间的情况。

公司为食品接触员工办理了健康证详见办公室审核记录。

负责人介绍，每天员工进出车间均有专人检查穿戴、洗手更衣等，提供有员工个人卫生检查记录，内容包括对员工

指甲、毛发、佩戴首饰、消毒等的检查。

8、工作服管理

工作服公司统一清洗，放置于更衣室进行统一消毒。

更衣室现场查看有紫外灯等消毒设施对工作服进行消毒，现场查看更衣室配备有紫外灯，配备有专门的更衣柜

9、虫鼠害控制

车间入口装有挡鼠板、灭蝇灯，厂区内设有捕鼠器，对老鼠进行控制。

10、产品信息和消费者意识

产品信息：组织应确保所有适用于预期生产的终产品的法律法规和食品安全要求得到识别，展示给消费者的信息应能

够使他们理解其重要性，并做出有根据的选择。信息可通过标志或是其他方式提供，如公司网站、广告。信息可以

包括适用于产品贮藏、制备和服务的指南。

1)产品应注明产品名称、成分、规格

2)产品应标注保质期和贮存条件，食用条件和不可食用情况以及食用方法、适用人群。

3)分销方式：批发、零售

4)产品分区放置，标识清楚。

11、废弃物存放和处置

生产过程产生的垃圾（包装纸箱、包装袋）放置于厂区指定位置的垃圾桶，由园区环卫统一处理；

12、食品添加剂的管理

有《食品添加剂进货验收记录》，质检部每批进行验收，查验产品规格、数量、生产批号、保质期、供方名称等。

2024.7.1，数量50kg；生产批号：240603；保质期12个月；进货日期：2024.7.1；供方名称：泰兴市东圣生物科技有限公司；专人专管，车间有领用记录；

二、产品的开发和设计

组织主要为冷冻预制调理肉制品（牛腩），牛羊肉制品分割，生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品



的加工。

提供了 2024 年《冷冻预制肉类和速冻调制》的设计开发过程。

提供了新产品研发记录，项目编号为：BMJN-2024030101，新产品名称：冷冻预制肉类和速冻调制肉

输入：市场需求：经市场调研和客户意见反馈，市场购买力旺盛，客户提出购买该产品；

产品执行标准：SB/T10482-2008 预制肉类食品质量安全要求

输出：

产品 1：冷冻预制肉类

配方：牛腩块 50kg；复配水分保持剂 0.5Kg；过滤水 12.5kg；

产品 2：速冻调制肉

配方：羊肉砖 50kg；复配水分保持剂 0.5Kg；过滤水 12.5kg；

采购要求：

原料肉检验（检验检疫证明）

复配水分保持剂（三方检验报告）

内包材（索证 SC）

设计开发过程符合要求

三、危害控制计划实施情况

公司编制了《危害控制计划》，经识别，本部门有 1 个 OPRP 点，3 个 CCP 点

CCP1:牛羊肉验收

关键限值：有《动物检疫合格证明》、瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）：不得检出

CCP2：速冻过程

关键限值：中心温度-18 度以下

现场查看速冻库温度：-28℃，牛腩块、羊肉砖产品中心温度：-19℃

CCP3：金属检测

关键限值：铁 Φ 2.5mm，非铁 Φ 3.0mm，不锈钢 Φ 3.0mm 通过能检出

现场查看：铁 Φ 2.5mm，非铁 Φ 3.0mm，不锈钢 Φ 3.0mm 顺利通过，

有金属探测监控记录，每两小时检测一次，设备运行正常，操作人：王群

四、生产过程的控制

组织编制了《牛羊肉分割作业指导书》、《生产过程控制作业指导书—速冻调制》、《预制冷冻调理肉类作业指导书》及相关管理制度，指导开展生产，每月下达生产计划，查 2024.8 生产计划：牛腩块 4.5 吨，规格：2.5kg/包，羊肉砖：8.3kg/块，300kg；计划人：杨冬冬；

查生产过程控制情况：

1、羊肉制品分割：

牛羊肉验收→分割→包装→金探→冷冻储存

1) 验收：见质检部审核记录；

2) 分割：查《牛羊肉接收及分割生产记录》，

产品名称：羊腿块；规格：2.5kg/包；数量 108kg；批次：20240827，操作人：刘岩；

质量要求：切除多余的油脂，块形整齐，大小符合工艺要求、不散碎；

使用设备：刀具

现场观察：操作工使用刀具切割，油脂剔除彻底，肉块完整，现场切割肉块大小为 3*3cm,符合工



艺要求；操作工：陈平、赵新

3) 内包装：

质量要求：重量符合工艺要求、封口严密、不漏气，真空袋无破损；标签信息完整；

使用设备：真空包装机

现场观察：真空机运行正常，封口良好，贴有产品标签，信息完整；操作工：

4) 金探：

质量要求：开机前使用标准件进行验证，确保金探的有效性；

使用设备：金属探测机

询问操作工刘岩，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，金探机运行正常，未见有异物检出；

5) 冷冻储存：

质量要求：-18 以下储存；

生产设备：冷冻库、货架

现场观察：冷冻库显示温度—19.1℃，库内产品摆在货架上，隔墙离地

2、牛肉制品分割：

牛羊肉验收→分割→包装→金探→冷冻储存

1) 验收：见质检部审核记录；

2) 分割：查《牛羊肉接收及分割生产记录》，

产品名称：牛肉块；规格：2.5kg/包；数量 108kg；批次：20240827，操作人：刘岩、赵新，操作人：刘岩；

质量要求：切除多余的油脂，块形整齐，大小符合工艺要求、不散碎；

使用设备：刀具

现场观察：操作工使用刀具切割，油脂剔除彻底，肉块完整，现场切割肉块大小为 3*3cm, 符合工艺要求；操作工：陈平、赵新

3) 内包装：

质量要求：重量符合工艺要求、封口严密、不漏气，真空袋无破损；标签信息完整；

使用设备：真空包装机

现场观察：真空机运行正常，封口良好，贴有产品标签，信息完整；操作工：徐*

4) 金探：

质量要求：开机前使用标准件进行验证，确保金探的有效性；

使用设备：金属探测机

询问操作工刘岩，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，金探机运行正常，未见有异物检出；

5) 冷冻储存：

质量要求：-18 以下储存；

生产设备：冷冻库、货架

现场观察：冷冻库显示温度—19.1℃，库内产品摆在货架上，隔墙离地

3、冷冻预制调理肉制品（牛腩）加工：

原料验收→解冻→修整→配料、滚揉腌制→内包装→冷冻→（切片）→（二次内包）→金探→外包装→储存

1) 原料验收，见质检部审核记录

2) 解冻缓化：



质量要求：解冻时间：8-12 小时；无冰渣；缓化后产品中心温度 0-4 摄氏度左右；

现场观察：原料肉在解冻槽里，昨日下班前已进行解冻，已无冰碴

操作工：赵新

3) 修整：

质量要求：去除多余的油脂、规格符合工艺要求

使用设备：刀具

现场观察：切后成厚度为 2 公分左右的肉片，长度 15 公分，多余的油脂切除干净，操作工：徐丽萍

4) 配料、滚揉腌制：操作工：赵雅静

设备：滚揉机

质量要求：滚揉腌制时间：60 分钟；按配料表添加保水剂；

现场观察：滚揉机设定滚揉时间为 60 分钟，

配料表：产品名称：牛腩块，投料日期：2024.8.27，原辅料名称：牛前后驱 300kg（240118）、水 25kg、复配水分保持剂（240603）3kg，批量：300kg； 投料人：刘岩

5) 内包装：

质量要求：重量符合工艺要求；重量符合工艺要求、封口严密、不漏气，真空袋无破损；标签信息完整

生产设备：真空包装机

现场观察：现场称量每袋重量 2.5kg, 真空机运行正常，封口良好，贴有产品标签，信息完整；操作工：徐*

6) 冷冻：

质量要求：-18 度以下，12 小时以上；

生产设备：冷冻库

现场观察：冷冻库温度显示-18.5℃，符合要求

7) 金探

质量要求：开机前使用标准件进行验证，确保金探的有效性；

使用设备：金属探测机

询问操作工刘岩，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，金探机运行正常，未见有异物检出；

8) 外包装

质量要求：封口严密，重量符合工艺要求

现场观察：封口合格，单箱重量 10kg/箱，符合工艺要求；

9) 冷冻储存：

质量要求：-18 以下储存；

生产设备：冷冻库、货架

现场观察：冷冻库显示温度-19.1℃，库内产品摆在货架上，隔墙离地

4、速冻调制牛产品的加工：

原料验收→解冻、清洗→修整→配料、滚揉腌制→（成型）→内包→速冻→金探→外包装→储存

1) 原料验收，见质检部检查记录

2) 解冻、清洗：

质量要求：解冻时间：8-12 小时；无冰渣；缓化后产品中心温度 0-4 摄氏度左右；

现场观察：原料肉在解冻槽里，昨日下班前已进行解冻，已无冰碴



操作工：赵新

3) 修整：

质量要求：去除多余的油脂、规格符合工艺要求

使用设备：刀具

现场观察：切后成厚度为 2 公分左右的肉片，长度 15 公分，多余的油脂切除干净，操作工：刘岩

4) 配料、滚揉腌制：

质量要求：滚揉腌制时间：60 分钟左右；按配料表添加保水剂，符合 2760 要求；

现场产品名称：牛腩块；车间温度：13℃；滚揉时间：60 分钟；操作工：赵新

投料表：投料日期：2024.8.28，原辅料名称：牛前后驱 1000kg（240803）、水 25kg、复配水分保持剂（240603）1kg，批量：1150kg；投料人：刘岩、车间温度：4 度；

5) 成型、内包装

质量要求：按照工艺要求形状成型，成型完整、紧致，不松散重量符合工艺要求；重量符合工艺要求、封口严密、不漏气，真空袋无破损；标签信息完整

生产设备：成型磨具、真空包装机

现场观察：现场观察：现场称量重量 3.0kg/盒，真空机运行正常，封口良好，贴有产品标签，信息完整；操作工：徐*

6) 速冻：

质量要求：速冻温度控制在-30℃—40 度，速冻时间：2 小时内达到；速冻后温度-18 度以下

生产设备：速冻库

现场查看速冻库温度显示温度-34.5℃；

7) 金探：

质量要求：开机前使用标准件进行验证，确保金探的有效性；

使用设备：金属探测机

询问操作工刘岩，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，金探机运行正常，未见有异物检出；操作工黄艳华

9) 外包装

质量要求：封口严密，重量符合工艺要求

现场观察：封口合格，单箱重量 10kg/箱，符合工艺要求；

10) 冷冻储存：

质量要求：-18 以下储存；

生产设备：冷冻库、货架

现场观察：使用手推车移至冷冻库，冷冻库显示温度—19.1℃，库内产品摆在货架上，隔墙离地

5、速冻调制羊产品的加工：

原料验收→解冻、清洗→修整→配料、滚揉腌制→（成型）→内包→速冻→金探→外包装→储存

1) 原料验收，见质检部检查记录

2) 解冻、清洗：

质量要求：解冻时间：8-12 小时；无冰渣；缓化后产品中心温度 0-4 摄氏度左右；

现场观察：原料肉在解冻槽里，昨日下班前已进行解冻，已无冰碴

操作工：赵新

3) 修整：

质量要求：去除多余的油脂、规格符合工艺要求

使用设备：刀具



现场观察：切后成厚度为 2 公分左右的肉片，多余的油脂切除干净，操作工：刘岩

4) 配料、滚揉腌制：

质量要求：滚揉腌制时间：60 分钟左右；按配料表添加保水剂，符合 2760 要求；

产品名称：羊肉砖；车间温度：12℃；滚揉时间：60 分钟；操作工：赵新

投料表：产品名称：羊肉砖，投料日期：2024.8.27，原辅料名称：羊肉 100k（240712）g、水 25kg、复配水分保持剂（240603）1kg，批量：105kg；投料人：赵新、车间温度：4 度；

5) 成型、内包装

质量要求：按照工艺要求形状成型，成型完整、紧致，不松散重量符合工艺要求；重量符合工艺要求、封口严密、不漏气，真空袋无破损；标签信息完整

生产设备：成型磨具、真空包装机

现场观察：现场观察：现场称量重量 2.5kg/盒，真空机运行正常，封口良好，贴有产品标签，信息完整；操作工：徐*

6) 速冻：

质量要求：速冻温度控制在-30℃—40 度，速冻时间：2 小时内达到；速冻后温度-18 度以下

生产设备：速冻库

现场查看速冻库温度显示温度-34.5℃；

7) 金探：

质量要求：开机前使用标准件进行验证，确保金探的有效性；

使用设备：金属探测机

询问操作工刘岩，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，金探机运行正常，未见有异物检出；操作工黄艳华

8) 外包装

质量要求：封口严密，重量符合工艺要求

现场观察：封口合格，单箱重量 10kg/箱，符合工艺要求；

9) 冷冻储存：

质量要求：-18 以下储存；

生产设备：冷冻库、货架

现场观察：使用手推车移至冷冻库，冷冻库显示温度—19.1℃，库内产品摆在货架上，隔墙离地

提供有《牛羊肉加工过程检验记录》，检查内容：

名称：羊腿块：色泽、气味、粘性、组织状态、金检异物、包装完好状态、净含量、检验日期：2024.8.27，检查人：赵新，各工序生产正常，指标符合要求；

查原料库（冷藏库）温湿度监控记录：

2024.8.26，温度：-25℃，湿度：96%；测量人：刘岩；审核：赵新；

查：成品入库台账：

2024.8.27 产品名称：羊腿块，数量 92.5kg，批次：20240806，库管：赵新；交货人：周吻；

原料入库台账：

2024.8.15，羊肉220kg，批次：240712；供方：金富山；检验结果：

五、验证

主要检测设备：电子天平 3 台、电热恒温培养箱 1 台、数显水浴锅 1 台、干燥箱 1 台、灭菌锅 1 个、电子秤 10 台、防水食品温度计 1 支、无菌操作台 1 个、温湿度计 1 支等。基本适宜。



——产品依据国标进行生产：

委托第三方每年进行产品检测，

产品执行标准：检验依据 SB/T10379《速冻调制食品》提供有第三方检测报告：

产品名称：速冻调制羊排

报告编号：TJ-W23110745G 检测项目：形态、滋气味、蛋白质、总砷、铅、铬、菌落总数、大肠杆菌、李斯特菌、苯甲酸及其钠盐、糖精钠等 35 项；

报告日期：2023. 12. 8

结论：符合。

检测单位：中证检测科技（天津）有限公司

产品名称：牛肉

产品执行标准：SB/T 10379-2012《速冻调制食品》

报告编号：LJTJC202407053

检测项目：瘦肉精、土霉素、蛋白质、磺胺类等 13 项；

报告日期：2024. 7. 5

结论：合格。

检测单位：北京六角体检测技术有限公司；

产品名称：羊腿肉

产品执行标准：GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》

报告编号：LJTJC202407053

检测项目：瘦肉精、土霉素、蛋白质、磺胺类等 13 项；

报告日期：2024. 7. 5

结论：合格。

检测单位：北京六角体检测技术有限公司；

企业生产清洁用水为自来水，经企业 PP 棉滤芯、活性炭滤芯、RO 反渗透膜过滤后作为生产用水，企业委托第三方每年进行水质检测，查检测报告：

产品名称：生产用水

报告编号：TJ-W23110875

检测项目：砷、镉、铬、铅、汞、总大肠菌群、菌落总数、氯酸盐等 33 项；

报告日期：2023. 11. 22

结论：符合

检测单位：中证检测科技（天津）有限公司

六、撤回和召回

公司策划并保持有《不合格品和产品撤回控制程序》，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。经沟通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2024 年 6 月 18 至 6 月 20 日进行了模拟召回的演练。查有食品撤回通知书、撤回公告、产品召回计划、产品召回记录、产品召回报告等。

模拟召回产品：牛腩块，数量 2300kg，批号：20240601

召回原因：超市客户退回牛腩块颜色发黑发暗，且肉块气味存在腐臭味。

最终产品全部召回。

处置：全部销毁

评价：整个活动中，各部门配合有效，反应迅速，能在规定时间内完成信息的追溯和产品的召回。



满足食品安全管理体系要求。

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

公司按照内审计划的要求，于 2024 年 7 月 15 日—2024 年 7 月 16 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 7 月 29 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

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

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》。

进货检验中出现的不合格按照进货查验管理制度进行退货处理，不合格不准入库；

在生产过程中出现的不合格品及成品根据评估结果返工或报废等措施。

规定当关键限值发生偏离时产生的受影响的产品和不符合操作前提方案条件下生产的产品为潜在不安全品，经沟通，本年度未发生潜在不安全品及不合格品。也未有相应的纠正及纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

企业编制了《纠正和纠正措施控制程序》，针对日常检查中出现的不符合和重复出现的问题和不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常工作例会、年终总结大会等对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施。

现场审核验证基本有效

3) 投诉的接受和处理情况：

现场查证，运行期间，未出现顾客投诉和食品安全问题。

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）：

1、建筑面积 1245 平方米，使用面积 800 平方米、冷冻库 2 个（共 200 平方米左右），速冻库 1 个（30 平方米左右）、冷藏库 1 个（20 平方米左右），有化验室（25 平方米左右，其中有无菌室）等，基本满足冷冻预制调理肉制品（牛腩），牛羊肉制品分割，生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工的需求。

2、目前企业拥有员工 20 人，包括 6 名管理人员，单班制，无倒班。

3、主要设施有：生产车间分为：原料冷冻库、脱包区、缓化清洗间、滚揉间、整形间、配料间、加工间、包装间、速冻库、成品冷库、员工更衣室、风淋室；设有卫生间在加工间外。



- 4、生产设备：真空机、滚揉机、切丝机、切片机、砍排机、金属探测仪、打包机等
- 5、监视和测量设备：电子天平、电热恒温培养箱、数显恒温水浴锅、电热恒温干燥箱、电热锅压力表、无菌操作台、电子台秤、防水食品温度计、温湿度计；
- 6、特种设备：现场审核发现速冻库制冷机组的储液罐，气液分离器，油分离器未办理使用登记，未能提供检验报告，不符合特种设备管理要求。与公司总经理王飞沟通，表示近期会联系当地特种设备管理处进行备案登记。

2) 人员及能力、意识：

公司在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《岗位任职条件及能力要求》；
查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《各岗位人员能力评定》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产技术部等岗位；现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定，暂未发生较大变化。评价内容包括文化程度、同行业工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等项目，并对能力进行了判定。并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

3) 信息沟通：

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
不定期会议	客户需求及客户订单安排生产	各部门人员	会议	各部门人员	无异常
每月培训	组织培训	全体人员	培训	办公室	无异常

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-04-01	顾客满意度调查	北京中字长实商贸有限公司等	表格填写	销售部	无异常



2024-08-23 审核日程安排 北京国标联合认证有限 微信/电 领导层 无异议
公司 话

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》1 份、《程序文件》14 份、《危害控制计划》、1 份《前提方案/良好卫生规范》1 份以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的质量管理体系/食品安全管理体系/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 14 份程序文件，基本包括了质量/食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度、作业指导书等 18 份

记录文件：114 份

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准，查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本信息等。审核周期内未发生变化，下次审核关注。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：牛羊肉制品分割，冷冻预制调理肉制品（牛腩）、生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

F：位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司牛羊肉制品分割，冷冻预制调理肉制品（牛腩）、生制品：速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

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，（大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司）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	<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

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，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

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

北京国标联合认证有限公司

审核组:马焕秋 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。