

项目编号：20787-2024-QFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：咸阳家友缘食品有限公司

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）：黄童彤

审核组员（签字）：马焕秋

报告日期：2024年11月04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：黄童彤

组员：马焕秋



受审核方名称：咸阳家友缘食品有限公司

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	黄童彤	组长	Q:审核员 F:审核员 H:审核员	2024-N1QMS-1301841 2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841 1	Q:03.01.03 F:CI-1 H:CI-1
B	马焕秋	组员	Q:审核员 F:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1FSMS-1296764 2024-N1HACCP-1296764 4	Q:03.01.03 F:CI-1 H:CI-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	卢蒙（食品安全小组组长）、任璟	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, 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, 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 23586-2022 酱卤肉制品质量通则、GB2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品、GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范；



d) 相关的法律法规：食品安全法、GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉、GB/T 1354-2018 大米、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件。

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：食品安全法、GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉、GB/T 1354-2018 大米、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件。

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10月31日 下午至2024年11月04日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年01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）：

Q：酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产

F：位于陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区咸阳家友缘食品有限公司酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产

H：位于陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区咸阳家友缘食品有限公司酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产

（与审核计划不一致，原因：企业要求）

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：陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区

办公地址：陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区

经营地址：陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区

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：

于2024年10月30日上午-2024年10月30日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：一阶段识别的重要审核点：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

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（）项，轻微不符合项（5）项，涉及部门/条款:综合部 QF7.2/H3.2；质检部 Q8.6/F8.8.1/H3.8 生产部 Q8.5.1/F8.5.4.5/H4.3.4.3；生产部 Q8.5.1/F8.2.4/H 附录 A；机修部：Q7.1.3/F7.1.3/H 附录 A.1

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 12 月 4 日前提提交审核组长。

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 10 月 31 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、出厂检测、前提方案、CCP 点验证、压力表检定

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO9001:2016 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准要求策划了公司 HACCP 体系

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）生产资源方面配置基本充分合理。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合审核范围酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：内包装间环境控制、出厂检测报告

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：2003 年 12 月 09 日 体系实施时间：2024 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品生产许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：43 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无夜班

4) 范围内产品/服务及流程：

原料采购/验收（OPRP）-解冻-分割-配料（CCP1）-腌制/卤制-冷却/修剪-内包装（CCP2）-杀菌（80℃，15min）-外包/金探（CCP3）-成品入库

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

企业于 2024年1月10日，依据ISO9001质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

1) 组织环境、相关方需求、风险和机遇

组织《管理手册》4.1 条款进行了规定，编制了《公司环境与相关方管理控制程序》，企业从事资质范围内：酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产；

企业于 2024 年 1 月 10 日，依据 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

与管代沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。内部环境从员工数量、员工团队、产 品、厂区、资源配置、检测能力，外部环境从法律法规要求、竞争对手、经济环境、社会环境、政府政策等方面进行了分析和评价，提供“内外部环境因素识别评价表”。

公司在《管理手册》4.2 条款进行了规定。编制了《公司环境与相关方管理控制程序》

公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望、制定了量化的控制目标和。提供了“相关方的需求和期望控制清单”。识别出的相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

查相关方（供方）的需求和期望：采购信息描述清楚完整、价格合理、沟通渠道畅通、不要给回扣；

企业在手册 6.1 条款进行了规定，并编制有《风险和机遇管理控制程序》，通过对公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现公司管理目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议等方式进行风险和机遇的识别。

由总经理负责公司管理目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识



别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；生产部负责内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时提供应对风险和机遇的所需资源。

提供了《风险和机遇评估分析表》：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，评估了风险等级、制定了对应的风险控制措施、控制目标，并对措施效果进行了评价。编制：张鑫，审批：马子浩；日期：2024年2月20日；

2) 方针、目标

公司于2024年1月10布了经总经理批准的管理方针：
加强过程控制，确保食品安全；满足顾客要求，实现持续改进。

管理方针包含在管理手册中。管理者代表陈意介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便

于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和各体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。现场询问公司员工黄磊，基本知晓本公司的管理方针。

体系初系导入，截止目前未发生变更。

公司在《管理手册》6.2条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

抽查公司总目标：

食品安全目标

1. 食品安全事故为0次/年
2. 卫生主管部门抽检合格率 100%

质量目标

1. 顾客满意率 $\geq 90\%$
2. 顾客投诉处理率 100%
3. 产品售前检测合格率 100%

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《2024年管理目标分解考核表》表，编制：张鑫，批准：马子皓，日期：2024.10.28，抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

3) 合规义务

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《外来文件清单》，包括食品安全法、企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第60号）、《危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证要求 V1.0》、《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》、《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《定量包装商品净含量计量检验规则》等法律法规及相关标准文件，均在有效期内，基本符合。

组织于2024年4月20日开展了合规性评价，评价结论：公司各部门均已完成本部门食品安全目标，严格遵守相关食品安全法律法规，确保生产经营活动满足国家有关法律法规的要求，圆满完成公司的食品安全



总目标。评价组人员一致认为本公司在遵守国家、地方法律法规和其它要求符合、有效。

4) 总要求

1、公司基本情况：咸阳家友缘食品有限公司成立于 2003 年 12 月 09 日，注册地位于陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区，主要从事酱卤肉制品的生产。

注册地址：陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区；

生产地址：陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区；

2、该公司按照 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

3、明确公司产品及体系覆盖范围，与企业沟通后确认（二阶段发生变更，已向机构总部报备）：

Q：酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产

F：位于陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区咸阳家友缘食品有限公司酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产

H：位于陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区咸阳家友缘食品有限公司酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产管理体系范围包含在《管理手册》中，

以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；

外包过程：废弃物处理、物流运输。

无不适用条款

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）

1) 采购管理

公司在《食品安全/质量管理体系管理手册》中 7.1.8 条款，对采购过程进行管理；

总经理（采购部）负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。总经理根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门或自行采购。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前采购的原辅料有牛板腱、调味料（食用盐、味精、白砂糖、香辛料、酱油等）、包材（内包装袋）等

提供《合格供方名录》，基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等，

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
陕西兄弟农链网络科技有限公司	肉制品及冻品
重庆供销肉制品有限公司	牛板腱
云阳盐化有限公司	食用盐
西安精诚食品有限公司	白砂糖、酱油等调味品
西安市新城区向阳调味料批发部（熊小蛟）	香辛料
西安欣百众复合包装有限公司	包装用塑料复合袋、包装用塑料复合袋



陕西京东信成供应链科技有限公司

物流运输（外包）

三原鲁桥东里俊民废油脂收购厂

废旧油脂收购（外包）

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括公司资质、价格合理程度、售后服务、产品质量、交付及时性等，查《供方调查评价表》，评价时间：2024.5.15；评价人：何婷，审批：马文皓；评价结论：同意列入合格供应商；

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

供方：陕西兄弟农链网络科技有限公司

供应：肉制品（牛板腱）

供方资质：《营业执照》编号：91610139MAB11X2L8H；

查 入境货物检验检疫证明，编号：224820241000152748001，品名：冷冻去骨牛肉牛板腱；输出国：巴西；合同号：10239-F；入境日期：2024.9.25；数量：1148.899kg；生产日期：2024.7.17-7.19；

查报关单，编号：224820241000152748

查 入境货物检验检疫证明，编号：020220241000150813001，品名：冷冻去骨牛肉牛板腱；输出国：巴西；合同号：10021；入境日期：2024.7.16；数量：1148.899kg；生产日期：2024.4.19-4.29；

供方：西安精诚食品有限公司

供应：白砂糖、酱油等调味品

供方资质：《营业执照》编号：91610117578422226T；

经营许可证编号：JY6101040547175；有效期至 2025 年 6 月 1 日；

产品名称：草菇老抽（酿造酱油）

报告编号：F24WT02208；

报告时间：2024.3.27

检测项目：色泽、全氮、氨基态氮、山梨酸钾及其钾盐、糖精钠、安赛蜜、黄曲霉毒素 B1、铅、菌落总数、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 22 项；

检测结果：合格

检测单位：佛山市食品药品检验检测中心

产品名称：白砂糖；

报告编号：GTJ(2024)23/24ZW459；

报告时间：2024.3.12

检测项目：蔗糖分、电导灰分、色值、总砷、铅、螨等；

检测结果：符合

检测单位：广东省科学院生物与医学工程研究所国家糖业质量检验检测中心

产品名称：莲花味精；

报告编号：CCICWT24010094；

报告时间：2024.1.10

检测项目：铅、总砷、谷氨酸钠、氯化物、铁等；

检测结果：符合

检测单位：中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司

供方：云阳盐化有限公司

供应：食用盐



供方资质：《营业执照》编号：91500235568720510U；

食盐定点生产企业证书，编号：SD-075；有效期至 2025 年 6 月 1 日；

生产许可证编号：SC10350023534969；有效期至：2025 年 6 月 9 日

产品名称：精制食用盐（未加碘）；

报告编号：20231212；

报告时间：2024.3.27

检测项目：感官、粒度、白度、硫酸根、亚铁氰化钾、铅、总砷、镉、总汞、钡等；

检测结果：合格

检测单位：国盐检测（天津）有限责任公司国家盐产品质量检验检测中心

供方：西安欣百众复合包装有限公司 供应：包装袋

供方资质：《营业执照》编号：91610125MA6W0TL93W；

生产许可证编号：（陕）XK16-204-00340，有效期至：2029 年 8 月 8 日

印刷经营许可证：（陕）印证字第 845 号；有效期限至 2025 年 12 月 31 日；

产品名称：包装用塑料复合袋（干法复合）；

报告编号：Q2400758；

报告时间：2024.7.19

检测项目：外观、长度偏差、剥离力、热合强度、拉断力、耐高温介质性、溶剂残留、甲苯二胺、蒸发残渣、重金属、特定迁移总量等；

检测结果：合格

检测单位：西安市产品质量监督检察院

外包过程控制：

1、物流运输，提供有仓储配送服务合同，甲方：咸阳家友缘食品有限公司，乙方：陕西京东信成供应链科技有限公司，合同编号：BEC2024A1402203；合同有效期：2024 年 10 月 19 日至 2025 年 3 月 31 日；

外包方道路运输经营许可证编号：陕交运管许可西字 610126102328，有效期至 2026 年 4 月 27 日；营业执照信用代码 91610117MA6U69651H；

2、废旧油脂收购，三原鲁桥东里俊民废油脂收购厂负责处理，组织与该公司长期合作，未签订处理协议，营业执照信用代码：92610422MA6XQHAL1M；经营范围：废旧油脂收购、销售；

采购管理情况：

总经理（采购部）负责采购，通过电话、微信与供方沟通，并下达开展采购工作，采购期间未发生不合格情况。

查采购单：

采购日期：2024.7.9；供方：陕西兄弟农链网络科技有限公司，编号：JYY-XDNL-01；产品名称：冷冻去骨牛板腱 巴西 2583 数量：8220kg；

采购日期：2024.8.21；供方：陕西兄弟农链网络科技有限公司，编号：JYY-XDNL-03；产品名称：冷冻去骨牛板腱 数量：15955kg；

查收货确认单：

收货日期：2024.8.28；送货单位：陕西兄弟农链网络科技有限公司；产品名称：冷冻去骨牛肉 6948kg；送货人：安琪

收货日期：2024.7.10；送货单位：陕西兄弟农链网络科技有限公司；产品名称：冷冻去骨牛板腱 13960kg；送货人：安琪；



查采购合同：

供方：重庆供销肉食品有限公司，合同编号：RSP-XYJYY-20240927-NMXS；签订日期：2024.9.27；

销售单：供方：陕西兄弟农链网络科技有限公司，日期：2024.8.22；商品名称：板腱 9081.05kg；

商品名称：巴西板腱 15512.235kg；

查销货清单：

供方：西安市新城区向阳调料批发部；送货日期：2024.10.23；品名：八角 1 件、桂皮 20 斤、白芷 20 斤、檀香 1 斤、陈皮 20 斤；

供方：西安欣百众复合包装有限公司；日期：2024.10.25；品名：包装袋 180*230 150000 个；

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，不合格处理情况见质检部审核记录。

本次审核范围内产品未使用添加剂，不涉及添加剂管理；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

2) 良好操作规范

组织策划了《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》，包括对厂区及周邊环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

1) 场所及周边环境

公司坐落于陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区内；环境优美，周边无化工厂，垃圾填埋等，都为食品企业；物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见综合部采购审核记录；

2) 场所设计、建造、布局和操作

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

3) 仓库管理

仓库 3 个，原料库（内有冷冻库温度 -14°C 、食品添加剂库有专柜存放限量添加剂，专柜存放散装调味料均有标识）；成品库（内有冷藏库温度 0.3°C 、现场有部门员工进行打包发货，发货产品乐力趣酱卤牛腱肉 150g、酱猪耳朵等产品）；包材库不同产品分类存放，车间内冷藏库 1 个，仓库存放产品都隔地、隔墙，无尘灰。基本满足要求。

4) 空气和水质

生产过程中腌制/卤制工序中产品直接用水，其他环节不直接接触水，水质检测报告见小组记录。

内包装及凉肉间对空气有要求，企业通过紫外线消毒及臭氧杀菌进行控制，验证见质检部记录

查提供《内包装间、紫外线、臭氧杀菌记录表》、《凉肉间紫外线杀菌记录表》，查 2024 年 10 月 22 日内包装间、紫外线、臭氧杀菌记录 11:30-13:10 紫外线消毒，温度 13°C 、湿度 54%，17:30-18:30 臭氧杀菌，温度 15°C 、湿度 53%；查 2024 年 10 月 22 日凉肉间紫外线杀菌记录表 7:40-10:00 紫外线消毒，温度 14°C 、湿度 44°C ，17:30-18:30 臭氧杀菌，温度 13°C 、湿度 43°C 。每次生产前对内包生产环境进行消杀，提供消毒方式及时间，生产过程监控对温度、时间，消毒方式，内包装间温度不得高于 12°C ，未能满足要求，提供记录与事实不符合，开不符合项

基本满足标准要求控制的可接受水平。

5) 包装材料

包装材料用合格供方提供的产品，产品检测报告及供方资质见采购部记录。



6) 废弃物处理

找有资质的企业对废弃物进行处理，未提供相关合同，与企业共同长期合作未签订合同，定期对废弃物进行处理，提供《废弃物处置记录》2024年1月-10月记录，记录显示：日期、品种、数量、废料、处理方式，责任人，备注，备注显示何时被处理，未记录处理人签名，现场与企业沟通，下次观察。企业资质见采购部记录。

企业生活垃圾统计倾倒由公司所在园区统一管理；废包材、废纸箱卖给废品回收方；废水排入公司污水处理池再进入园区污水处理系统，由园区统一处理后排放；基本满足要求。

7) 交叉污染

生产车间：常规车间更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手消毒液、75%酒精控制；车间配置有洗手设施（脚踏式水龙头）、手消毒液、75%酒精、更衣室、紫外线消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是塑料周转筐或不锈钢材质的容器，容器清洁，放置整齐。

车间生产管理车间主要对更衣室、解冻间、分割间、卤制间、凉肉间、内包装间、杀菌间、外包间等进行分间管控；

现场观察车间：原辅料库房、外包材料库房、内包材料库房、成品库房，基本有分区管理；每日进行清理。

8) 化学品管理

提供食品添加剂使用记录查无乱用现象，审核范围酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产不使用食品添加剂，其他化学品：75%酒精、消毒液、洗洁精、清洗剂，提供《洗涤剂、消毒剂入库、领用记录》显示名称、生产企业、生产日期、保质期、入库数量、入库接收人、领用部门、领用时间、领用数量、领用人等基本满足要求，现场观察，有脚踏池现生产数量较小，与企业沟通脚踏池消毒液每日配一次，使用消毒液每日领用，提供《洗涤剂、消毒剂使用记录》记录化学用品名称、使用区域、使用量、使用人名称等有负责人签字，记录人签字，基本满足要求。

9) 清洁消毒

提供《清洗消毒记录》对工器具（刀具、面板、运料车、框、盛料盆）进行清洗消毒，程序1：温水清洗（50-60℃）程序2：高温杀菌（80-100℃）程序3：清洗；抽11月1日记录负责人：程红梅、抽检人：王卫东，操作人：张美丽，操作流程基本满足要求。场地卫生每班次结束后进行清洗，未做消毒。提供了内包装间消毒记录和凉肉间消毒记录，在关键工序控制点记录中每日对领料、投料、质检程序；生产工序、设备、器具；半成品成品、成品出厂程序；各场地环境卫生、从业人员健康等5大项进行每日检查，查10月24日记录控制结果符合要求，记录人：程红梅、管控负责人：张术松

脱包包材缓冲间、无菌操作间未安装消毒设施；内包材区未脱外面快递纸箱进入内包材间（一阶段问题）现已整改。

10) 虫鼠害防护

生产场地的虫鼠害控制：虫鼠害由公司自行负责，入口区域设置了防鼠板和电击式灭蝇灯、纱窗等设施，厂区周围未配备防鼠措施，未提供虫鼠害控制记录，在生产车间内看到有苍蝇出现，与企业员工沟通厂区有老鼠的痕迹，虫鼠害防护失效，开不符合整改。

11) 人员卫生管理

另提供《员工卫生检查记录表》，检查人员健康卫生无异常，审核张术松、检查程红梅，基本符合要求；



12) 外来人员管理

厂区大门紧闭，人员及车辆进入需经过门卫，未提供记录，现场沟通整改，下次关注。

13) 返工

现场与生产负责人沟通，部分产品因密封不完整，产品在杀菌过程中有漏气现象或内包时密封袋压角，压坏的现象需要返工，部分会做返工降级处理，提供《不合格品处置记录》查 2024 年 6 月 27 日酱牛腱肉数量 5 袋，不合格原因：漏气、封口褶皱、处理意见：返工，检验员：程红梅、审批人：程红梅、执行人：王海珍，处理结果：经返工处理，现场确认合格。

现场查看生产现场：1) 原料验收：主料：冷冻板腱（质检对肉感官进行检验，生产日期：2024 年 7 月 18 日）；2) 分割：去除表面油脂及筋膜，切块（产品 150g）；3) 配料：主要关注食品添加剂的品种及用量，审核范围内的产品不涉及食品添加剂；4) 腌制/卤制：腌制前进行滚揉，滚揉在 4℃ 环境下进行，滚揉过程中需要在真空的环境下进行，滚揉 2 小时，静止 4 小时后排气，腌制时间（因肉制不同腌制时间不同，需要老师傅经验所判定）；卤制水开后卤制 2h，现场沟通大火卤制 30min，后改小火，肉的大小不同煮制时间不同；5) 内包：凉肉间及内包装间环境在上班后开启臭氧发生器 30min，内包时间为下午班（外包与内包人员一致），因产量较小内包装时间较短，全自动真空包装机，牛腱肉包装克重为（150g），包装前员工对牛腱肉进行称重分别投入包装机（称重 151-153 克），真空包装机有自动称重装置，净含量不足或超重时设备报警自动剔除，一阶段查看内包材间未安装消毒装置，包材未消毒，二阶段验证安装紫外线灯消毒装置，每日包材使用前进行包材消毒，内包装及凉肉间温度均在 11.8℃；6) 杀菌：乐乐趣酱牛腱肉杀菌方式为：在夹层锅中水浴杀菌（杀菌温度 92℃）时间 15min，未发现包装漏气；7) 外包：用包装机进行包装，生产日期：2024 年 11 月 2 日，请在 2025 年 03 月 01 日前食用，包装净含量 150g，现场抽查净含量，内包装 7g，外包装 7g，产品重量 166g，现场产品未经过金探，与企业沟通，产品为整块牛腱肉，根据多年售卖经验，未出现过杂质或金属残留等异物现象，现场管理基本符合要求。

CCP、OPRP 验证

HACCP 计划对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述；

通过结合生产工艺过程各个步骤，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点，制定了关键限值，基本符合要求。

企业有策划前提方案、制度文件、检验规程等内容，已识别分析包括接触面、设备、人员手、设施维护、交叉污染危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体实施管控主要见生产部审核记录。

经过识别评价，酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

OPRP 计划：

危害控制点(CCP/OPRP)	每个预防措施的 关键限值/行动准则	记录	现场情况	结论
-----------------	----------------------	----	------	----



OPRP 原材料验收	冷冻肉进货检验 检疫合格证 检验报告或 型式外检报告 进口冷冻肉提供 报关单及检疫合格证	见采购部记录	见质检部记录	基本满足要求
CCP 点:				
危害控制点(CCP/OPRP)	每个预防措施的关键限值/行动准则	记录	现场情况	结论
CCP1 配料、腌制	卡拉胶(复配增稠剂) 0.5%-3%; 复合磷酸盐 5.0g/kg; 乙基麦芽酚 0.002-0.1%	查 10 月 22 日配料记录: 酱酱牛腱肉, 主料: 牛肉 610, 7kg, 辅料: 食用盐、味精、白砂糖、香辛料、酿造酱油 1.3 罐, 配料人: 杨自萍, 验证人: 张术松	现场查看配料情况, 未添加食品添加剂, 企业根据解冻后牛肉的重量进行配料, 一罐牛肉为 400kg, 根据配方按比例称重, 现场牛肉为 125kg, 辅料有食用盐、味精、白砂糖、香辛料、酿造酱油, 因配方比例为企业机密, 记录表中未具体克重, 配料中未食用添加剂。	基本满足要求
CCP2 内包	紫外线灯 (≥ 2 小时) 臭氧杀菌 ($\geq 30\text{min}$)	每次生产前对内包生产环境进行消杀, 提供消毒方式及时间, 生产过程监控对温度、时间, 消毒方式, 内包装间温度不得高于 12°C , 未能满足要求, 提供记录与事实不符合, 开不符合项 验证记录见质检部记录。	现场查看员工在早上上班后开启臭氧杀菌器, 杀菌时间为 30min, 根据实际情况开启紫外杀菌灯。	不符合
CCP3 金探	无金属异物(标准模块有铁 (Fe) $\Phi 2\text{mm}$; 非铁 (N-Fe) $\Phi 3\text{mm}$; 不锈钢 (SUS) $\Phi 4.0\text{mm}$)	未提供金探检测记录	现场查看企业未进行金探检测	基本满足要求
根据工艺流程查看过程记录:				
配料: 查 10 月 22 日配料记录: 酱酱牛腱肉, 主料: 牛肉 610, 7kg, 辅料: 食用盐、味精、白砂糖、香辛料、酿造酱油 1.3 罐, 配料人: 杨自萍, 验证人: 张术松				



解冻、滚揉：查 10 月 21 日解冻、滚揉记录：牛腱肉，数量：620.7kg，解冻时间：8：10，滚揉时间：6 小时，滚揉温度：4℃，操作人：王卫东，现场和企业沟通将滚揉日期体现出来，解冻时间一般为一夜，每日下班前将第二天的原料先解冻，第二日进行滚揉，下次审核注意；

煮制：查 10 月 22 日煮制记录：数量：610.7kg，入锅时间：8：20，出锅时间：9：30，操作人马飞，班长：蔡俊虎，

内包装：查 10 月 22 日内包装记录：牛腱肉，规格：150kg，数量 2850 袋，不合格品无，责任人：程红梅

杀菌：查 10 月 22 日杀菌（蒸煮）记录：牛腱肉，规格：150kg，数量 2850 袋，杀菌起始时间：15：00，保温时间 15 分，温度：92℃，压力：一，杀菌结束时间：15：15，操作人：王俊芳；

出入库：在 opoo 系统中体现了出入库记录基本符合要求。

外包装：查 2024 年 10 月 25 日外包装记录：乐乐趣牛腱肉，数量：2850 袋，当班人员：张*叶、杨**、杨秀*、田**，要求：产品外包装袋、内包装半成品、成品封口、操作程序、过程，不合格品：无，责任人：任小娟。

另查：2024.09.16/2024.7.13/2024.06.21 等 10 批次的生产记录，控制方式基本复合要求，基本满足要求。

现场查看生产现场：1）原料验收：主料：冷冻板腱（质检对肉感官进行检验，生产日期：2024 年 7 月 18 日）；2）分割：去除表面油脂及筋膜，切块（产品 150g）；3）配料：主要关注食品添加剂的品种及用量，审核范围内的产品不涉及食品添加剂；4）腌制/卤制：腌制前进行滚揉，滚揉在 4℃ 环境下进行，滚揉过程中需要在真空的环境下进行，滚揉 2 小时，静止 4 小时后排气，腌制时间（因肉制不同腌制时间不同，需要老师傅经验所判定）；卤制水开后卤制 2h，现场沟通大火卤制 30min，后改小火，肉的大小不同煮制时间不同；5）内包：凉肉间及内包装间环境在上班后开启臭氧发生器 30min，内包时间为下午班（外包与内包人员一致），因产量较小内包装时间较短，全自动真空包装机，牛腱肉包装克重为（150g），包装前员工对牛腱肉进行称重分别投入包装机（称重 151-153 克），真空包装机有自动称重装置，净含量不足或超重时设备报警自动剔除，一阶段查看内包材间未安装消毒装置，包材未消毒，二阶段验证安装紫外线灯消毒装置，每日包材使用前进行包材消毒；6）杀菌：乐乐趣酱牛腱肉杀菌方式为：在夹层锅中水浴杀菌（杀菌温度 92℃）时间 15min，未发现包装漏气；7）外包：用包装机进行包装，生产日期：2024 年 11 月 2 日，请在 2025 年 03 月 01 日前食用，包装净含量 150g，现场抽查净含量，内包装 7g，外包装 7g，产品重量 166g，现场产品未经过金探，与企业沟通，产品为整块牛腱肉，根据多年售卖经验，未出现过杂质或金属残留等异物现象，现场管理基本符合要求。

产品放行见质检部审核记录。

4) 产品放行

组织编制了《采购控制程序》、《不合格控制程序》《产品/过程监视测量控制程序》及《进货查验记录管理制度》、《关键质量控制点控制制度》、《产品出厂检验管理制度》、《前提方案》等要求。在验收标准上，原料主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主；生产过程以成品出厂检验，检测感官、净含量、大肠菌群、菌落总数指标。公司为生产型企业，生产过程中需要对生产环境、接触面、人员、水进行微生物检测。

本部门涉及的 OPRP：原材料验收；行动准则：冷冻肉进货检验检疫合格证、检验报告或型式外检报告；进口冷冻肉提供报关单及检疫合格证

查入境货物检验检疫证明，编号：224820241000152748001，品名：冷冻去骨牛肉牛板腱；输出国：巴西；合同号：10239-F；入境日期：2024.9.25；数量：1148.899kg；生产日期：2024.7.17-7.19；



查报关单，编号：224820241000152748

查 入境货物检验检疫证明，编号：020220241000150813001，品名：冷冻去骨牛肉牛板腱；输出国：巴西；合同号：10021；入境日期：2024.7.16；数量：1148.899kg；生产日期：2024.4.19-4.29；

进货查验：

提供有《原料验收记录》，包含：产品名称、供货厂家、原产地、生产日期、采购数量、感官、退货数量；

查 2024.6.17 验收记录，产品名称：板腱；供方：重庆供销肉制品有限公司；原产地：巴西；生产日期：2024.10.3；数量 149 箱；感官：合格；质检员：何婷；

提供有《原辅料检验记录》，包含：产品名称、规格、数量、进货时间、厂家名称、联系电话、生产日期、保质期、验收结果等内容；

查 2024.7.24 验收记录，产品名称：白胡椒粉、八角、陈皮、白芷、香叶各 10 斤，供方：西安市新城区向阳调味料批发部（熊小蛟），进货时间：2024.7.24；生产日期：2024.5.24；保质期 12 个月；验收结果：合格；验收员：何婷；

另查 2024.1.24/7/23 验收记录，控制方式同上，符合要求；

生产过程检验：内包：主要检查外观封口情况是否有褶皱、漏气、净含量；外包：感官检查、净含量、封口；

提供有《过程检验记录》，包含产品名称、生产数量、净含量、卫生要求、封口要求、不合格数、不合格品处理记录等内容；

查 2024.10.21 检验记录，产品名称：牛腱肉，2890 袋，净含量 150g，感官：合格；封口：合格；不合格品数量：0；质检员：程红梅；

另查 2024.8.19/6.10 检验记录，控制方式同上，符合要求；

提供《生产过程微生物监测记录》，监测部位：食品加工人员手、设备台面、空气沉降菌；检测项目：菌落总数、大肠菌群；

查 2024.7.15 监测记录，工人手（每两周一次），菌落总数 $<10\text{CFU}/\text{cm}^2$ 、大肠菌群 $<10\text{CFU}/\text{cm}^2$ ；设备台面（每周一次）：菌落总数 $<10\text{CFU}/\text{cm}^2$ 、大肠菌群 $<10\text{CFU}/\text{cm}$ ；加工区域空间沉降菌（每周一次）：菌落总数 $<10\text{CFU}/\text{皿}$ ；符合企业制定的控制标准；检测人：何婷；

另抽 2024.5.6/6.10 的检测记录，同上。

3、成品检验：

1) 提供有《成品检验原始记录》，查 2024.10.19 原始记录，产品名称：牛腱肉；产品规格：150g；生产日期：2024 年 10 月 19 日；检验日期：2024.10.21；检验项目：净含量、水分、感官、菌落总数、大肠菌群；检测结果：合格；检测人：何婷

另查 2024.10.7/6.29 检验记录，控制方式同上，符合要求；

成品检验原始记录检验依据为 GB/T23586-2009，不是有效版本；缺少“GB2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品”检验依据，开具不符合

2) 提供有《产品检验报告书》，查检验报告单，单号：JYY 检字 241023 号；生产日期：2024 年 10 月 19 日；生产数量：2890 袋；产品规格：150g/袋；感官：合格；水分：50.82%；菌落总数 <10 ；大肠菌群 <10 ；

，检验结论：合格；检验人：何婷，审核：张术松；

另查 2024.9.9/7.29 检验记录，控制方式同上，符合要求；

成品检验报告检验依据为 GB/T23586-2009，不是有效版本；缺少“GB2726-2016 食品安全国家标准 熟



肉制品”检验依据：GB/T23586 标准中出厂检测项目为“净含量”，而企业设置的检测项目为“净含量负偏差”，开具不符合

4、提供了《产品留样记录》，查 2024. 10. 19 留样记录，产品名称：美农牛腱肉；生产日期：2024. 10. 19；留样日期：2024. 10. 23，留样人：何婷；另查 2024. 8. 12/2024. 6. 26 留样记录，内容同上；

未记录产品保质期，已现场沟通

产品验证，见食品安全小组审核记录。

实验室设在车间外部，分为理化检验区和无菌操作区，检测项目主要有水分、净含量；微生物检测项目有大肠菌群、菌落总数。仪器设备配备基本齐全，现场发现有 75%酒精、琼脂、乳糖胆盐、氯化钠等，基本能满足酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）生产的监视和检验要求。

无菌操作间未安装相应的环境灭菌装置（一阶段审核问题）经验证已整改。

现场与质检部负责人何婷沟通，对产品执行标准、食品安全相关法律法规了解不够透彻，需要加强学习、培训——不符合

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

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《2024 年度内部审核计划》、《内部审核实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2024. 5. 30-31；审核组组长：何婷；组员：马航飞、张鑫、张术松、马子皓、李余荣；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求，

现场与内审组长何婷、内审员马航飞、张鑫面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，已在 7.2 开具不符合项整改。

查《内部审核实施计划》覆盖了 QFH 的 3 个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽生产部审核条款 QF9.2/H5.3，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；另抽食品安全小组内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：提供法规清单存在过期标准未及时更新，如 GB5749-2006；不符合：ISO 9001:2015 标准 7.5.3、ISO22000:2018 标准 7.5 条款、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准 1.2 条款；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024 年 5 月 31 日经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司运行的管理体系基本符合 ISO9001、ISO22000、HACCP（V1.0）标准，相关法律法规及顾客要求，适宜于公司实际运行控制，经过宣贯学习，已在公司得到了运行实施，并取得初步绩效，可予继续保持并实施。

基本满足标准要求。

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

本次管理评审日期：2024 年 6 月 20 日，查《管理评审计划》，计划于 2024 年 6 月 20 日进行管理评审，批准：陈绍柏，日期：2024 年 6 月 18 日。

管理评审会议于 2024 年 6 月 20 日在公司召开，会议由总经理主持；地点：会议室；参加人员：总经理及



各部门负责人，有参会人员签到表。

面谈管代何婷对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已在 7.2 开不符合项。

查《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内部审核情况分析（现状、结论、决议或实施纠正和预防措施要求）、对内部审核不符合验证分析、产品或过程质量趋势、顾客反馈情况、管理评审情况概述、以往管理评审的验证、关于管理体系运行状况的评审决议、改进决定、管理体系是否满足方针和目标以及贯彻实施情况评价等。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：何婷；批准：马子皓，日期：2024 年 6 月 20 日；

管理评审提出的改进建议：加强对新晋管理层的培训工作，进一步提高管理层标准意识；加强公司品控技术人员的招聘，以上改进建议由综合部负责落实，2024 年 12 月 30 日前完成。提供培训记录，培训有效，招聘工作正在进行中。

管评结论：

1、公司的质量、食品安全方针是适宜的。

2、公司的质量、食品安全管理、HACCP 体系是适宜的、充分的和有效的。

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《食品安全/质量管理体系管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格控制程序》、《纠正与纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。

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；QFH 体系的内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

生产过程中产生的不合格品放置于不合格品区，处理方式：降级、返工处理；

顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与管理者代表交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册 10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：员工对体系运行以及服务过程提供所必须保存的记录的要求执行的不到位，部分记录保存不完善，填写不规范，在 2024 年 6 月 21 日对公司内审员及管理人员进行培训，提供了培训记录，结果能够满足要求，基本达到预期效果。

日常改进通过以下方面进行：方针、目标的实现程度、内部审核结果、顾客满意等数据分析、纠正和纠正措施、管理评审的适宜性、充分性和有效性的全面评价、与产品生产加工和销售过程相关的数据分析结果、公司调研报告的结果、沟通、单项验证结果发评价、验证活动结果的分析、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的更新等；具体看各部门运行记录。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

无投诉情况

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）：**

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施与工作环境控制程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：

01) 公司厂房土地为产权为自有性质，提供有不动产权证，加工区域与办公区域分开；其中生产加工车间 1 间酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉），库房 3 个（成品库房内有 1 冷藏库、原辅料库内有一个冷冻库、包材库），车间内冷藏库 1 个，检测室 1 个，留样室 1 个，基本满足酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产需要。

提供有生产设备清单：如：

——有生产车间：滚揉机、夹层锅、真空包装机、杀菌锅、全自动包装机、风干机等；

——特种设备：燃气锅炉 1 台、杀菌锅 2 台（一台未使用）、储气罐 2 个；

——检测设备：等基本满足产品检测需要。

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，涉及生产部的检测设备主要：电子秤、温度计、电子天平、超净工作台、电热恒温干燥箱、生化培养箱等基本满足产品检测需要现场观察，基本满足认证范围所涉及酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产加工。

提供了设备台帐和“2024 年设备维护、保养计划”设备名称、维护和保养的计划（主要安排在每月对不同设备进行保养，每半年将所有设备维护保养一边）等信息；提供有 2024 年 1 月-10 月《设备维修、保养记录》抽查 2024 年 10 月 17 日真空包装机的保养记录，故障现象：真空机一边能抽、一边抽不住，维修人：李余荣，维修记录：正常，维修结果：正常，保养记录：对每个真空机检查，一切正常，保养人：李余荣，确认结果：一切正常，确认人：李余荣；2024 年 5 月 15 日杀菌罐的保养记录，故障现象：正常维护，维修人：李余荣，维修记录：检查设备，运行参数，维修结果：正常，保养记录：正常，保养人：李余荣，确认结果：正常运行，确认人：李余荣；符合。设备日常保养未记录，已和企业沟通，下次关注。

查看生产部现场涉及特种设备：燃气锅炉 1 台、杀菌锅 2 台（一台未使用）、储气罐 2 个；

本次认证范围不涉及（杀菌锅），锅炉提供特种设备使用登记表，编号：锅 10 陕 DW0002（20），设备代码：110010AB620150046，发证日期：2020 年 7 月 30 日，未提供杀菌锅及储气罐的特种设备使用登记表，已开具观察项。

提供锅炉内部检验报告：使用证号：锅 10 陕 DW0002（20），报告编号：GL-N-24-340，检验日期：2024 年 7 月 19 日，下次检验日期：2026 年 07 月；锅炉外部检验报告：使用证号：锅 10 陕 DW0002（20），报告编号：GL-W-24-365，检验日期：2024 年 8 月 01 日，下次检验日期：2026 年 07 月；

查压力表和安全阀检测报告：压力表校准报告日期 2024 年 10 月 7 日过期，开具不符合整改。

安全阀校准报告 8 份：抽查 1) 安装位置：锅炉本体，校准单位：咸阳市特种设备检验所，报告编号：AQ-D-24-2027，校准日期：2024 年 05 月 14 日；抽查 2) 安装位置：夹层锅，校准单位：咸阳市特种设备



检验所，报告编号：AQ-D-24-2030，校准日期：2024 年 05 月 14 日；抽查 3）安装位置：消毒锅，校准单位：咸阳市特种设备检验所，报告编号：AQ-D-24-2028，校准日期：2024 年 05 月 14 日；提供可燃气体探测器检定证书，型号 GT-ND-T100，检定日期：2024 年 10 月 09 日，检定单位：山东双尧测控科技有限公司。

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求，策划了《监视和测量设备控制程序》。查“计量器具台账“计量器具台账”，主要包括温度计（杀菌锅使用）、电子秤、地磅、电子天平、电子秤、灭菌锅、恒温干燥箱、万用炉、水分测定仪、水浴锅、无菌超净工作台等等，提供了校准证书，抽取：

1、双金属温度计，型号：WSS；证书编号：YZRX24000315Z 号；校准日期：2024.6.3；校准单位：陕西云展检测科技有限公司；

2、电子天平，型号：JA2003；证书编号：NL23122364A，校准日期：2023 年 12 月 08 日；校准单位：江苏华质检测技术有限公司；

3、电热恒温培养箱，型号 101-1，证书编号：NR23120782A，校准日期：2023 年 12 月 8 日；校准单位：江苏华质检测技术有限公司；

4、电子计价秤，型号：ACS-30；证书编号：NL23122362A，校准日期：2023 年 12 月 08 日；校准单位：江苏华质检测技术有限公司；

灭菌锅：于 2024 年 10 月 28 日送检，报告还未出，下次审核关注；

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《人力资源管理制度》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《主要岗位职务能力要求及评定》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产、质检等岗位；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，抽查食品安全小组组长何婷，学历：大专，从事食品行业八年，经过 ISO9001、ISO22000 和 HACCP 体系培训基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了生产部、质检部、采购部等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。审核周期内小组成员未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：未开展招聘。

查培训过程管理情况：

提供有《2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO9001:2015 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024.2.20	食品安全法、食品安全法实施条例等相关法律法规培训	全员	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 无效 ☒ 基本有效



2024.3.12	手册、程序文件、危害控制计划等文件	全员	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 无效	☒ 基本有效
2024.5.15	管理制度、前提计划、操作规程、关键控制点监视要求、纠偏等	各部门负责人、关键岗位	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 无效	☒ 基本有效
2024.8.22	食品安全文化推进会，食品安全知识培训	全员	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 无效	☒ 基本有效
2024.11.25	食品安全相关法律法规要求培训 食品安全知识、个人安全、外出安全、 食品安全文化的培训	各部门主要人员人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 无效	☒ 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员等岗位，其中食品检验员何婷经培训合格后上岗，并提供了专业人才职业技能证书，证书编号：ZQJPRC102020113435；

查特种作业人员：

低压电工作业操作证：马子皓，证号：T61040219891018561X；有效期限：2023-8-24 至 2029-8-23；

司炉工证：魏永强，证件编号：610115197312041297，有效期至：2026 年 6 月；

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/卫生标准操作规范（SSOP）》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

马永良、何婷、杨自苹、马向红、张淑叶、刘玲，发证时间均为：2024.10.22；发证机构：淳化县医院；健康证均在有效期内。

人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通交流控制程序》；

查内部沟通情况：

现场交流公司内部管理主要是各部门之间，员工间的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、电话（内外线）、网络等。内容包含：管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规，管理体系运行有关信息，安全生产方面，消防相关要求，安全产品实现策划方面，顾客需求订单、服务的内部交流，客户订单变更传递等情况。

内部沟通情况如：日期：2024-7-16，沟通内容：日常工作安排，沟通对象：公司各部门负责人，沟通方式：面对面沟通，责任部门：小组组长，回应情况：按照会议要求各部门落实。

查外部沟通管理情况：

公司与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、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、采购订单及要求、顾客订单信息变更等的信息。

外部沟通情况如：

2024 年 10 月 28 日认证机构就监督审核事宜进行沟通，基本顺畅。

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》32 份、《危害控制计划》、1 份《前提方案/良好卫生规范》1 份以及所要求的制度及记录。



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 32 份程序文件，基本包括了质量/食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 64 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。

查外来文件管理情况：

提供了《外部文件清单》，随机抽查法律法规：包括中华人民共和国产品质量法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准、GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则等文件，基本覆盖了公司酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）生产所适用的法律法规。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《采购计划》、《原材料进货检验报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产

F：位于陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区咸阳家友缘食品有限公司酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产

H：位于陕西省咸阳市淳化县润镇工业园区咸阳家友缘食品有限公司酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产

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，**咸阳家友缘食品有限公司**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，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:黄童彤、马焕秋



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。