

项目编号：11332-2024-Q

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：石家庄市比夫派食品有限公司

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）： 杨园

审核组员（签字）： /

报告日期： 2024 年 11 月 17 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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，不向第三方泄露。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：杨园

组员：/



受审核方名称：石家庄市比夫派食品有限公司

## 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	杨园	组长	审核员	2024-N1QMS-2215052	03.08.05

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	尉领周，王彩红	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**）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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

#### b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☒质量管理体系☐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：中华人民共和国民法典、中华人民共和国产品质量法、消费者权益保护法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法等；

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：GB2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、SB/T 10824-2012

速冻食品二维条码识别追溯技术规范、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求、GB/T 25007-2010 速冻食品生产HACCP应用准则、SB/T 10825-2012 加工食品销售服务要求 速冻食品、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 19295-2021食品安全国家标准速冻面米与调制食品等；



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11月15日 上午至2024年11月17日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年4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）：

许可范围内速冻调制食品（菜肴制品、肉糜制品、裹面制品）的生产

**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：石家庄市栾城区圣雪路圣雪花园南

办公地址：石家庄市栾城区圣雪路圣雪花园南

经营地址：石家庄市栾城区圣雪路圣雪花园南

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）：无

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于 2024-11-14 8:30:00 上午至 2024-11-14 12:30:00 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：

生产过程控制，放行控制，绩效，内审管理评审有效性

**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:综合部 7.2 质检部 7.1.5

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 17 日提交审核组长。

观察项（5）项；

1、现场审核，企业成品包装入库前，未对产品是否混有异物进行监控，企业介绍目前生产过程控制良好，未发生过因异物而产生的质量问题和投诉，开具观察项，下次审核关注。

2、现场审核，查看 SB/T 10379-2012 《速冻调制食品》标准中有关出厂检验项目要求，包含了对过氧化值的检验要求，企业目前不具备检测能力，该检测项目外包，出厂检验报告未体现此项目。企业介绍，所使用的原料肉主要是瘦肉，油脂含量较低，目前未发生过因此问题而产生的产品问题或质量事故、顾客投诉等。开具观察项，下次审核关注。

3、查看 SB/T10379-2012《速冻调制食品》型式检验要求，正常生产时每 6 个月进行一次形式检验，现场提供的裹面类产品桂花鸡球和脆皮鸡球型式检验日期分别为 2024 年 2 月和 2024 年 4 月，企业介绍，裹面制品类产品近一个月未安排生产，因此 6 个月到期后未及时送检，质检部已有相关计划。开具观察项，下次



审核关注。

4、现场审核，未提供对运输外包方进行评价和控制的证据。

5、现场审核，体系文件中手册、程序文件及部分记录文件编审批均为机打签字，无手签。下次关注企业文件化信息及记录控制情况。

下次审核验证。

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 11 月 17 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

生产和放行过程控制，外部检验情况，外部供方控制，文件化信息和记录的运行控制情况，管理层对标准理解深入情况，内审员能力的提升，内审和管理评审的深入，公司持续改进情况，企业已置地正在进行新厂房的基础设施建设，关注企业变更情况；

3) 本次审核发现的正面信息：

受审核方专业从事速冻调制食品时间较长，品质比较稳定，未收到过顾客投诉和重大质量事故。企业人员素质较高。

### 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服务过程运用管理体系的工具和方法，对管理评审、内部审核，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：

对质量管理体系的认识，尚没有深入理解和运用管理体系各工具。公司内审员能力有待提高，内审和管理评审的深入有待提高。

### 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：2010 年 12 月 07 日                      体系实施时间：2024 年 4 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照正本，统一社会信用代码 91130124566169446E，成立日期：2010 年 12 月 07 日，  
食品生产许可证，许可证编号:SC11113011100183，食品类别：速冻食品；发证日期：2021 年 9 月 1 日，有效期至：2026 年 8 月 31 日；

许可明细：速冻调制食品：菜肴制品、肉糜制品、裹面制品、调理水产品；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：45 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无倒班；速冻库 24 小时运转，夜间留 1 人值班；

4) 范围内产品/服务及流程：



菜肴制品、肉糜制品、裹面制品：

原料入库---配料--解冻--分割--滚揉腌制--裹面--内包装--速冻--外包装--成品入库

特殊过程：配料，速冻过程

外包过程：部分产品检验项目，检测设备检定校准，产品运输。

### 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

##### 内外部环境：

石家庄比夫派食品有限公司：注册地址及生产地址：石家庄市栾城区圣雪路圣雪花园南；

公司成立于 2010 年 12 月 07 日，总投资 1200 万元，占地 1200 平方米，是一家专业研发、生产、销售速冻食品企业。

公司拥有专业研发团队，产品主要是速冻调制食品，涉及菜肴制品，肉糜制品，裹面制品，并可以根据客户的要求对产品进行量身定制。拥有众多长期稳定的合作客户群体，主要客户对象包括：渝乡辣婆婆饭店，光明渔港饭店等省内各大宾馆、酒店，深受客户好评。目前市场和客户主要以河北省内为主，不断推出质量安全、口味独特、营养全面的新产品，以优良的品质和周到的服务赢得了客户和市场的认可。

●查企业质量手册相关条款及与领导层沟通，管理层定期召开内外部环境评审会议，识别、确定与战略、目标相关、影响实现管理体系预期结果的内、外部因素，并且实时关注、评审不断变化的内外部信息。

提供《组织环境识别表》，对识别出的内外部环境进行了登记，并对其现状进行了分析，进行了优劣势分析：

--查外部环境：国际环境、社会环境、政治环境、技术竞争、经济环境、空气质量环境等。

--内部环境：1 企业文化、2 公司价值观、3 知识积累、4 绩效、5 财务因素、6 资源因素、7 人力因素 8 运营因素等内外部环境识别充分，有效。

——抽：外部环境，市场竞争力，现状分析：本公司产品质量稳定，技术生产团队有丰富的生产经验，但在市场中同行也多，餐饮市场行情不景气，竞争压力大。

——抽：内部环境，知识积累，现状分析建立了知识收集和宣导的渠道，确保能够获得必要的知识并在内部宣导。

另抽行内外部环境均进行了分析，并针对分析出的内外部环境制定了发展战略。

##### 相关方及其需求

●查质量手册相关条款及与领导层沟通得知，企业识别并确定了影响公司提供产品和服务能力的利益相关方：顾客、员工、供应商、审核机构、政府机构等。公司通过投标、合同约定、不同形式沟通（如：电话、面对面、微信等）形式了解相关方的需求，然后提供出满足他们要求提供优质产品和服务，目前公司能满足相关方的需求和期望。

●相关方进行监视和评审的方式方法：公司通过走访、会议、客户要求等方式对相关方的信息进行监视和评审。

现场与管代沟通，介绍公司对识别的相关方，分析了其需求和期望，制定了监测指标和频率、监测部门。

——抽相关方员工，需求和期望：薪资、福利增加；提供培训机会；有一定的娱乐活动；指标：工资、加班工资及福利管理程序、培训对照表；监测部门：办公室；

——抽相关方顾客：需求：及时交货（措施：适当增加产线设备，提高产能，合理优化计划安排）

价格合理（措施：优化公司成本结构，提升生产效率，节能降耗，兼顾市场行情，提供合理价格或制定批量阶梯价格）。

另抽其他相关方需求及措施，均保存完好，符合要求。

目前企业未发生处罚，有关顾客提出的质量投诉，已制定了纠正和纠正措施，实施有效。





## 管理体系范围

公司按照 GB/T 19001-2016 标准的要求建立了质量管理体系，将其形成文件加以实施和保持，并持续改进其有效性。与负责人沟通与查看：经确认，无不适用条款。基本符合要求。

手册描述的管理体系范围为：速冻食品的生产（许可范围内）；

一阶段现场确认的审核范围：许可范围内速冻调制食品（菜肴制品、肉糜制品、裹面制品）的生产

注册地址：石家庄市栾城区圣雪路圣雪花园南

生产地址：石家庄市栾城区圣雪路圣雪花园南

外包过程：部分产品检验项目，检测设备检定校准、产品运输。

在确定质量管理体系的范围时考虑了公司的内外部因素和相关方的需求和期望，考虑了公司的产品和服务，与公司的宗旨和战略方向一致。符合标准要求。

## 岗位职责权限

为了有效的实施质量管理，本公司确定了公司结构：

——公司总经理、体系负责人为公司的管理层。

——公司设置管理部门如下：综合部、生产部、质检部。

●《质量管理手册》中规定了各级各岗位人员职责、权限，并在公司内对各级员工进行了必要的传达；制定了《岗位任职要求》，规定了各岗位职责及权限，对本公司各主要岗位职责权限进行了确定。

## 应对风险和机遇的措施

企业介绍，策划并执行《风险和机遇应对控制程序》。每年对内外部的各项风险进行识别并制定控制措施。

●企业提供有《风险和机遇评估分析表》编制：冯丽冉，审批/日期：王建峰 2024. 4. 1

——抽产品打样风险：1.制作的样品未能迎合客户的需求。2.产品打样周期长，跟不上市场变化；控制措施：1.制作的样品反复确认客户需求。2.制作样品时尽量选择可重复利用的材料制成产品。3.加大资源投入，尽可能缩短制作样品周期。

——抽生产计划风险：计划制定不合理，导致无法按时完成计划任务，从而延误产品交付。控制措施：1.合理计算公司的实际产能。2.依据产品特点和本公司的实际产能合理安排生产计划。3.全程跟进生产计划的实现过程。

另查风险、机遇识别情况，比较充分，对措施有效性进行了评价，措施基本有效。

## 方针目标

查看和询问公司的质量方针：

践行食品安全文化 关注顾客 持续改进

履行社会责任义务 保护环境 精益求精

方针在质量手册中明确，经总经理批准实施。

质量方针体现了标准的要求，包括：公司的宗旨和环境并支持其战略方向，为目标制定了框架，满足适用要求的承诺，持续改进质量管理体系的承诺，通过会议、文件、网络宣传等形式进行贯彻，可为相关方获取。

●质量方针通过每年的管理评审评价，适应公司发展。质量方针基本适宜。

目标：

查看质量手册及与领导层沟通，清楚公司总的质量目标为：

为确保质量管理体系的有效性和效率，制定了质量目标：

1. 产品一次交验合格率 $\geq 95\%$

2. 顾客满意率 $\geq 90\%$ 。

一、质量目标解释：

1. 产品一次交验合格率 $\geq 95\%$



产品一次交验合格率为投入至产出的综合统计。

产品一次交验合格率=（合格数/检验总数）×100%

2. 顾客满意率≥90%

顾客满意率从以下 5 个方面进行测量：

a. 产品质量 b. 产品价格 c. 售后服务 d. 交货期 e. 诚信服务

每季度进行一次考核，经查，目标考核已完成。

### 变更策划

公司于 2024 年 4 月份建立质量管理体系以来，企业有通过管理评审，内部审核结果，过程业绩分析，监视、测量、分析、评价等收集可能发生的变更信息，当组织内外环境、客户及利益相关方的需求、企业经营等方面发生重大变化，具体包括产品质量监视和测量过程中持续未达到预期结果、组织机构变化、重大人员调整、持续的经营亏损等情况下，需要对体系进行变更。企业有充分识别识别潜在的变更需求，并确保在必要时做出相应的变更。

●受审核方明确了变更评估及实施的流程，即当发生变更时，确定变更的目的、考虑变更的潜在后果，质量管理体系的完整性，识别变更的风险和机遇，确定资源的可获得性并制定应对措施，责任和权限的分配或再分配。并要求对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价，确保质量管理体系的完整性。

●自体系运行以来，暂无变更情况发生。

### 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）

#### 策划

企业根据客户要求对生产进行策划：

1、确定产品和服务的要求：法律法规及客户要求；国家标准及检验检测相关标准；

2、制定目标，目标基本合理、可测量、可达到；

3、公司策划了产生生产工艺流程：

菜肴制品、肉糜制品、裹面制品：

原料入库——配料——解冻——分割——滚揉腌制——裹面——内包装——速冻——外包装——成品入库

注：裹面制品有裹面工序，菜肴制品和肉糜制品无裹面工序；

4、策划了设备操作规程、产品作业指导书文件，检验规程、销售服务流程及产品制作记录等记录。

5、所需资源：开条机、切片机、切丝机、去皮机、绞肉机、锯骨机、切片机、注射机、滚揉机、滚揉机、绞肉机、连续封口机、真空包装机、真空包装机、甩干机、封箱机、喷码机等，基本满足生产需要；生产设备制定了维护保养计划并填写记录。

6、遵照岗位职责、设备操作规程、工艺文件、工艺流程、工艺纪律检查表、生产记录单等作业指导文件实施过程控制。

产品通过检验来对产品实现过程进行控制。生产过程中生产部和质检人员对工序进行监控和抽检，符合要求。

策划了订单（生产任务单）、产品检验记录、过程检验记录等，记录均保期 3 年。由生产部统一交由质检部存储。

8、通过识别与评价对公司目标和战略方向相关，影响其实现质量管理体系预期结果的各种内外部环境因素，有效应对风险和机遇。

9、外包过程：部分产品检验项目，检测设备检定校准，产品运输。

10、策划适合组织体系运行需要，未发生更改，策划情况符合标准要求。

产品实现策划的输出的信息充分，输出内容满足标准要求和企业实际。





## 顾客要求

企业质量手册有与顾客沟通的相关规定。主要表现在如下方面：

### 1、顾客沟通信息的收集：

综合部销售人员业务员利用产品展示会、投标会、产品推销、解答顾客的咨询、合同洽谈、产品交付等各种活动积极与顾客沟通，及时掌握市场动态和顾客需求的动向，收集有关顾客的感受和抱怨、建议等信息。

### 2、顾客意见的分析与处理：

综合部销售人员指定专人负责收集分类、记录、汇总，并及时反馈给公司有关部门答复和解决顾客信息。顾客反馈的一般建议或投诉，即在职能部门职权范围内能够解决的建议或处理的投诉，填写到《顾客沟通记录》、《不合格和纠正措施处理单》中，转发给相关部门进行处理，将处理结果反馈给顾客，并保存所有顾客投诉的调查记录。顾客反馈的重大改进建议，综合部销售人员应写成专题报告，报告给管理者代表，必要时应将改进情况通知到顾客。

### 3、售后服务的处理：

对顾客投诉、意见及售后服务中质量问题的处理由接收人在三个工作日内必须初步反馈给顾客，在十五个工作日内向顾客提交详细的报告，在六个星期内必须告知顾客投诉、意见及售后服务的最终处理结果和改进措施，并确认顾客是否满意。

4、顾客满意度测量：每年由综合部销售人员向顾客发放《顾客满意度调查表》，调查顾客对公司产品、服务的满意程度，收集相关意见和建议。

查见了公司产品介绍书、制作的样册、宣传册等。

张主管介绍，公司生产的速冻调制食品，在石家庄专供各大饭店，在河北省内行业信誉良好，目前主要是老客户为主，每年开发部分新客户。

现场查看，公司通过网站、电话、邮件等方式与顾客交流，提供的信息包括产品宣传材料、产品目录、公司宣传册等内容。

查看销售合同并与综合部销售负责人进行沟通，提供给顾客产品主要为速冻调制食品，包括菜肴制品，肉糜制品，。

针对提供的出口服务，明确了产品和服务的要求，包括顾客要求、法律法规的要求，如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法律法规、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国食品安全法，许可管理办法，国家和行业相关产品质量标准和验收要求与顾客进行沟通后均在合同中进行了确定，包括合同违约责任及索赔要求等，合同约定了质保期限，售后服务内容等。

现场与企业沟通了解，企业销售模式为根据顾客要求签订销售合同，明确产品要求，销售产品为速冻调制食品，主要涉及理化指标、卫生指标（兽药残留）、净含量以及食品添加剂等质量特性。

目前销售产品为常规定型产品，业务人员与顾客签订框架合同之后按口头订单进行供货。

针对顾客要求，有时也会进行产品改良，收集顾客对口感、产品要求、理化指标、卫生指标等技术要求之后进行研发或改进，出具小试样品给客户，客户确认后按要求下单进行中试和批量生产，生产部负责生产。

负责人介绍，合同必须明确产品规格，付款方式，参照产品技术要求进行生产。

负责人介绍，目前以老客户为主，每年开发部分新客户，

提供了《销售合同台账》，台账记录了客户名称、供货产品、订货日期等信息。

查公司产品销售合同：

顾客名称	供货 产品
河北太行国宾馆管理有限公司	法式鸡扒/羊排
河北国际大厦酒店有限责任公司	经典牛肉片/黑椒牛柳
郑州军优供应链服务有限公司	黑椒牛仔粒/羊排/猪肉滑
裕华光明渔港饭店	调理鸭丝/调理鸡丁
唐山市老毕商贸有限公司	经典牛肉片/黑椒牛仔粒
石家庄市渝乡辣婆婆酒店	猪肉丝/猪肉片
河北高速燕赵驿行集团有限公司餐饮分公司	调理鸭片/调理鸭丁
石家庄燕山大酒店	鸡球



。 。 。 。 。 。

现场审核并与企业沟通，企业在与顾客签订合同之前，顾客均对产品进行了试吃，小试等，在确认产品质量和口感符合要求后，与受审核方达成合作意向。

顾客主要是各大饭店，企业在达成合作意向之后，顾客会根据每日的销售量和节假日等的变动情况，提前一天进行订货，与当值业务人员沟通订货事项，对其要求进行确认和评审，主要是产品规格，交货地点和时间，结算方式等。受审核方出具销售发货单交顾客确认，发货单视同合同，作为结算依据。送货人员按送货单送货，查看销售发货单有客户名称，送货日期，编号，商品名称，规格，数量，件数，金额，业务经理，制单人员，送货人员等信息。

抽 2024.9.23 送货单，客户名称：673 河北太行国宾馆

产品：墨西哥式羊排，法式鸡排，

有具体数量，规格，金额，送货时间等的要求。

抽 2024.10.1 送货单，客户名称：石家庄市渝乡辣婆婆酒店

产品：调理猪肉片

有具体数量，规格，金额，送货时间等的要求。

抽 2024.11.5 送货单，客户名称：石家庄燕山大酒店

产品：猪肉滑，猪肉丝

抽 2024.9.12 送货单，客户名称：军优公司

产品：墨西哥式羊排，爆汁牛肉，脆皮鸡球，牛仔粒

有具体数量，规格，金额，送货时间等的要求。

另抽其他日期、其他规格的产品的送货单 3 份，销售产品覆盖认证范围内速冻调制食品（菜肴制品，肉糜制品，裹面制品）。

上述送货单均保存完好，符合要求。

与综合部销售人员沟通，由于公司主要面对各大饭店，饭店不进行大量囤货，根据销售情况提前一天进行订货，双方根据送货单机进行确认和结算，其评审内容包括产品明细，交货能力、交货方式、付款期限（现结，预付，账期等方式）等方面。评审通过后按送货单送货并结算。送货单签字确认视为评审通过。

负责人介绍，目前均为常规订单。

合同可能出现的变更为数量变更，时间变更等。及时沟通，变更送货单或追加送货单。

## 设计开发

查看公司管理手册 8.3 条款，规定了产品设计开发过程及相互作用，对设计开发过程进行界定，明确了设计开发流程为：策划—输入—控制—输出—更改，各过程要求符合标准要求。

公司规定，针对顾客需求和顾客要求，在遵守国家相关法律法规和标准的基础上进行非标准内产品的设计开发，文件中对新产品设计开发过程进行详细规定，内容符合标准要求。

经过与主管沟通和现场审核发现：受审核方生产部负责新产品研发工作。

企业根据公司的资源（设备、人员、技术、市场等）优势，制定了市场研发规程、新产品设计开发规划及评审流程、生产规程、企业标准等文件；

公司现有设计开发人员储备，生产部闫经理在相关行业工作经验充足，企业介绍，一般产品为自主研发和根据顾客要求进行研发，目前生产的产品在体系运行之前已进行了相关设计开发工作，体系运行以来，无新产品研发工作。

负责人介绍新产品研发的主要流程：

1、确定产品的要求和规范（设计输入）：

1) 顾客的要求：依据客户要求确定产品的质量要求，技术要求（根据客户群体不一样，技术要求存在不同，根据顾客要求进行调整）等；

2) 产品标准要求：顾客技术要求、产品参考的标准、类似产品设计开发经验等；

同类产品的研发技术资料；企业产品标准（速冻食品国家标准、行业标准）；

确定所需资源



- 1) 基础设施：办公和研发设施：配备了解冻、切割、滚揉、烘干等生产设施，满足研发需求。
- 2) 人员：企业配备了专业的技术研发人员，均有速冻食品研发和生产等行业有相关专业和经验。
- 3) 检测资源：配备了检测资源，部分检验项目外包，满足需求。

### 3、研发过程控制：

- 1) 针对研发过程，生产部负责整个设计开发工作的组织协调和实施。

2) 总经理负责批准设计立项，销售员工进行初步沟通后，收集意向顾客的产品需求，交总经理批准后转交生产部进行初步设计。

3) 企业保留了相关研发过程资料，内容包括了设计开发输入清单、设计开发输出清单、设计开发验证报告等详细的控制情况记录。明确了法律法规及产品特性要求，确定了成本分析、工艺流程、验收方法等。

现场审核，查看了企业保留的产品配方（涉及企业机密，不再详细描述）、小试、中试、大样生产的记录；中试后交顾客进行确认，顾客确认后进行批量生产。保留了产品检验报告等相关记录。

冯经理介绍，自公司成立以来，成立初期进行了大量的研发工作，体系运行之前，已完成了新产品的研发工作，目前公司所生产的产品均为常规产品，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，使用的原材料稳定，主要是鸡肉、鸭肉、牛肉、猪肉等产品经过加工速冻调制，基本稳定。顾客提出口感改进要求时进行小样制作，交由顾客确认，如进行肉粒大小，切片厚度，腌制口感等方面的改进。

也会对工艺进行调整，进行工艺和设备的改进，企业介绍，正在进行一种用于肉食品加工用的往复滚揉机的设计开发工作，后续会进行专利申请。

闫经理介绍，公司按照文件要求进行设计开发，保证产品的质量和安全、可靠性、符合性等，应对顾客不断变化的需求和期望。

经查，产品的设计开发符合要求。

## 外部提供产品、过程和服务

现场了解，受审核方与顾客签订合同之后，根据前期确认的客户要求对原辅材料的采购。另外有办公用品的采购。

经识别，外包过程包括：产品运输、部分产品检验项目，检测设备检定校准。

对外部供方定期进行供方评价，内容包括：资质、生产情况、设备情况、产品供应能力、社会信誉等内容。经由相关部门评价及总经理确认后，纳入公司合格供方名录。

提供有《原辅料供应商名单》，具体包括：

1) 抽原料肉类供应商：河北千喜鹤肉类产业有限公司、石家庄双鸽圣蕴食品有限公司、菏泽祥润贸易有限公司、四川百宜万嘉国际贸易有限公司、山东如康清真食品有限公司、河北宜顺肉类食品有限公司、大连雨丰食品有限公司、深圳市深农国际物流发展有限公司，提供产品和服务：猪肉，牛肉，羊排，鸭肉，鸡肉等肉类原料；

2) 抽辅料供应商：苏州闻达食品配料有限公司、江西省德兴市百勤异VC钠有限公司、玉峰实业有限公司、山东肥城精制盐厂有限公司、广西糖业集团大新制糖有限公司等；提供产品主要是食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂D-异抗坏血酸钠、食品添加剂符合磷酸盐，山梨酸钾等各类辅料、食品添加剂；

3) 复合袋、纸箱、胶带等，供应商包括：河北南方包装有限公司、宁晋县腾博纸箱厂等，提供产品包括内包装复合袋、纸箱、胶带等。

### 4) 外包方：

产品检测外包方：河北盛世天祥检测服务有限责任公司

检测设备校准外包方：河北乾冀检测技术服务有限公司

运输外包方：货拉拉

企业介绍，一般石家庄及周边顾客企业自行送货至顾客指定地点，较远地方企业通过货拉拉平台寻找冷藏车辆进行送货。

制表：尉领周；批准：王建峰；更新日期：2024年4月1日

经查，企业对上述供方进行了调查和评审。收集了供方的营业执照、生产资质、许可明细、肉类产品的检



疫证书，非猪瘟报告，进口产品商检报告等信息。

企业生产的速冻调制食品，对贮存、运输均有相关规定，要求冷链运输，但现场审核，未提供对运输外包方评价和控制的证据。开具观察项，下次审核关注。

现场审核，企业介绍，定期对供方绩效进行调查和评价，评价要素包括：是否发生过原料掺假或过期原料、抽检合格率是否符合要求、质量稳定情况、送货及时程度、运输车辆是否卫生、是否及时处理我方反馈信息、价格是否适宜等。每次进场的原辅料均收集相关资质，检验报告，检疫证书，查看车辆卫生消毒情况等。

评审结果批准人：王建峰。

通过签订书面采购合同的方式向合格供方进行原辅材料、包材等物品的采购。

提供给外部供方的信息通过采购合同体现。

抽查采购合同：

抽查 2024.10.7 采购，采购产品：猪分割肉，1000 公斤，

抽 2024 年 10.8 采购，采购产品：肉鸡-分割肉 34000kg；

抽 2024.10.13 采购，采购产品：进口牛霖肉；

另查食品添加剂采购合同 5 份，合同规定了质量标准、交货地点及运输方法和费用承担、交货时间及责任、包装标准、计量办法、验收办法、付款方式、违约责任、解决合同纠纷的方式、合同期限等。产品要求随批次携带企业资质，出厂报告，型式检验报告，肉类检疫证书等证明文件。每次发货记录车牌号和发货单。

以上基本符合要求。

### 产品和服务提供过程控制

与生产主任和质检部主任沟通了解到，该公司生产产品有自主生产和根据合同要求加工。生产产品为速冻调制食品。

销售人员一般按周计划上报需求，生产部负责人制定周生产计划，每日生产任务。

加工过程参考相关执行标准：中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法、GB2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、

SB/T 10824-2012 速冻食品二维条码识别追溯技术规范、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求、GB/T 25007-2010 速冻食品生产 HACCP 应用准则、SB/T 10825-2012 加工食品销售服务要求 速冻食品、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 19295-2021 食品安全国家标准速冻面米与调制食品等。

根据库存情况和顾客订货情况向生产车间下达生产任务，包括产品规格、名称、生产数量、生产时间等。车间根据下发的生产任务安排生产，生产秩序合理。

生产过程所有领料均有记录，建立了食品生产加工台账，每日登记产品产量和原辅料及食品添加剂数量。

●策划并收集了产品执行标准和参考标准，策划了产品生产及服务流程。

菜肴制品、肉糜制品、裹面制品：

原料入库——配料——解冻——分割（绞馅）——滚揉腌制——裹面——内包装——速冻——外包装——成品入库

注：裹面制品有裹面工序，菜肴制品和肉糜制品无裹面工序；

●为过程的运行使用适宜的基础设施，并保持适宜的环境：开条机、切片机、切丝机、去皮机、绞肉机、锯骨机、切片机、注射机、滚揉机、滚揉机、绞肉机、连续封口机、真空包装机、真空包装机、甩干机、封箱机、喷码机等，基本满足生产需要；生产设备制定了维护保养计划并填写记录。

●监视和测量资源：电子秤，案秤，砝码，温度计，温控仪，压力表等。监视和测量设备满足检验需要。

●在适当阶段实施监视和测量活动，以验证是否符合过程或输出的控制准则以及产品和服务的接收准则：配方、检验标准、操作规程等作业指导文件实施过程控制。

结合记录查看其生产过程控制：

结合 2024.11.12 日批号 2024111101 牛霖肉（菜肴制品）产品生产记录





依据：《菜肴类制品作业指导书》、《关键控制点作业指导书》、《产品质量检验管理制度》、《食品添加剂管理制度》等作业文件；

流程：原料—配料—解冻—分割—滚揉腌制—内包装—速冻—外包装—成品入库

原材料验收合格后登记入库，按照生产任务进行领用出库；

一查原料肉解冻加工记录，记录了日期 2024. 11. 12，原料名称（牛霖肉），解冻方式（水浴解冻），数量（解冻前重量，解冻后重量，解冻出品率），解冻时间，解冻后中心温度（-1.4），半成品重量，加工后温度，半成品出品率，记录人和批号；公司规定，冷冻肉解冻按需出库，极端情况，若当天预解冻原料有剩余或因设备维修等原因造成的解冻原料剩余，需及时重新入库冷冻，有冷冻要求，一批原料不能解冻超过两次，水浴解冻产品通过控制水温 and 更换频率进行控制，原料肉解冻后需在 8 小时内使用完，禁止出现腐败现象；

解冻后进行分割工序，将解冻好的原料肉按照要求分割成需要的大小和形状。控制过程中的产品温度。

一查配料记录，配料专人负责，签订了保密协议，企业配方涉密，不做详述，现场沟通，主要是控制有产品名称，原辅料名称，领用重量，分数，批号等信息，配料员：王\*\*，复合：闫\*\*。

一查腌制滚揉记录，腌制日期：2024. 11. 13，记录了批号，产品名称，接收重量，原料失水率，腌制前后重量，滚揉时间，滚揉状态，空间温度，冰水温度，滚揉前温度和滚揉后温度，腌制操作人员：\*彦梅、\*斌凯，检查人：王丽娜；质检人员进行过程中的抽检巡查；现场滚揉罐有两个，一般大罐出 300kg 以上，300kg 以下使用小滚揉罐，根据重量协调；按工艺文件的要求，滚揉要求抽真空，部分产品需要静置后再速冻，如黑椒粒需静置 3 小时，其他产品均按文件要求进行静置后或直接进行内包装；

一查内包装记录，包装日期：2024. 11. 13，记录了产品名称，接收重量，用余料，剩余料，批号，生产日期，包装规格，包装数量，装袋均量，产品温度，抽检数量，不合格数量，不合格情况说明，不合格处置措施，记录人人员；

一查速冻记录，日期 2024. 11. 13，记录了速冻日期，批号，规格，数量，开始时间，开始库温，速冻结束时间，结束库温，记录人员；主要是控制冷库风机运行参数、速冻时间和温度；

一查外包装记录，记录了产品名称，批号，包装规格，装箱数量，记录人等；

质检人员进行抽检，按照企业《出厂检验管理制度》的相关要求和抽样规则进行抽样检测和留样。

包装好的产品装箱，抽检，入库暂存，对储存环境温度进行了检查，保留了检查记录，成品检验合格后方可放行。查企业保留了产品原始检验记录和出厂检验报告，具体见 8.6 记录。

一查金探检查记录，要求产品逐一通过金探机，60 分钟进行检查调整一次金属探测器，记录人陈国贵，审核姜艳美，符合要求；

一查当日清场工作记录表，清场区域：生区，记录了清场项目：废弃物，包装材料等是否清除，生产记录是否完整转移到下道工序等，检查结果：清场合格，有检查人员和符合人员签字。

结合 2024. 11. 7 日批号 2024110506 猪肉滑（肉糜制品）产品生产记录

原料入库—配料—解冻—分割绞陷—滚揉腌制—内包装—速冻—外包装—成品入库

依据：《肉糜类制品作业指导书》《关键控制点作业指导书》、《产品质量检验管理制度》、《食品添加剂管理制度》等作业文件；

肉糜制品与菜肴制品工艺类似，只是在分割工序时增加了绞陷工序，主要是控制搅拌时间，将肉搅拌成肉糜之后进行配料添加其他配好的辅料；另提供有原料肉解冻加工记录，记录了分割绞陷的时间，批号，温度控制情况，重量，中心温度，出品率等；

另有配料记录，内包装记录，速冻记录，外包装记录等，均按要求控制；

结合生产日期 2024. 9. 29 日—桂花鸡球（裹面制品）产品生产记录

流程：原料—配料—解冻—分割—滚揉腌制—裹面—内包装—速冻—外包装—成品入库

依据：《裹面类制品作业指导书》《关键控制点作业指导书》、《产品质量检验管理制度》、《食品添加剂管理制度》等作业文件；

裹面制品与菜肴制品工艺类似，经过解冻，分割，滚揉腌制之后进行裹面工序，裹面工序人工操作，控制





产品大小和重量、上粉率，提供有“鸡球成型记录”，记录有详细的生产日期，批号，操作人员，裹面时间，上分率，出品率，温度，测温时间等；有记录人员签字。

另提供有原料肉解冻加工记录，配料记录，内包装记录，速冻记录，外包装记录等，均按要求控制；

另抽其他日期其他规格的速冻调制食品经典牛仔粒、经典牛肉片、爆汁牛肉、羊排、脆皮鸡球、猪肉滑等产品的生产控制记录，均按上述要求进行控制。保留了加工过程的记录。

不同产品，滚揉时间、静置时间、控制温度等会进行调整，并按要求记录关键过程的操作人员，操作要求，检查结果等，均符合要求。

产品通过检验等来对产品实现过程进行控制。生产过程中由专人进行检查，原料、过程、成品、环境设备均由质检人员在适当阶段进行检验，完成后由客户进行验收，符合要求。

现场巡视生产控制情况：

车间 2024. 11. 16 日当天生产产品为小炒黄牛肉和调理鸭丝；

巡视生产现场较干净整洁、设备运转正常，企业有生产工艺控制文件作业指导书等；所有领料均填写领料单，添加剂建立了台账，所有原辅料添加剂均执行先进先出原则；员工穿戴工作服，工作帽，防护良好；查看了当日的清洁和消毒记录，按要求进行。

查看各工序控制情况：

解冻工序：操作工人 2 人，解冻原料为牛肉和鸭肉，产品能分类解冻，解冻方式为自来水解冻，其用水符合生产饮用水卫生标准，提供了用水检验报告。

根据生产需求和进度进行解冻；现场询问操作工人，该工序主要是控制解冻时间和中心温度，检测设备为温度计；解冻间温度为室温，室内通风良好；查看记录保持良好；

分割工序：解冻后进行挑拣、去筋膜工序，使用去筋膜设备，操作符合企业文件要求；

配料工序：操作人员 1 人，复合 1 人。配料严格按照配方进行，因涉密，不再详述，企业声称其无添加剂使用超标的情况，均按照 GB2760 相关标准添加。

腌制滚揉工序：腌制滚揉产品为牛仔肉粒和蚝油牛柳，查看车间有关工序控制文件，张贴了工艺参数要求，现场沟通，工序操作人员能说出滚揉锅真空度、腌制时间、静置时间、中心温度等关键控制参数的控制要求；

内包装工序：喷码、包装，腌制好的产品分别装入包装袋内，内包装均经过了紫外灯照射杀菌，净含量符合定量包装商品计量监督管理办法的相关规定，所使用的秤均进行了检定，提供了检定证书。主要是控制器包装不得漏气，净含量符合要求。现场观察，操作符合要求。

速冻工序：该工序为特殊过程，使用速冻库进行速冻，温度控制：（-30℃左右），速冻后的中心温度要求达到-18℃以下。过程中使用速冻库使用记录进行监控和记录，

现场观察，内包装好的产品摆放在周转车上，送入速冻库，企业介绍，夜间电费较低，一般白天进行清洁、消毒、清场和解冻，产品包装完成后送入速冻库，夜间进行速冻。仅留一人值班，速冻好的产品在速冻库存放，第二天上班后将产品从速冻库转移至成品库并检测其中心温度。查看速冻库显示有温度等的监控记录。

肉糜制品和裹面制品当日无计划，但质检人员和车间主管介绍了生产工序，与菜肴制品生产工艺基本相同，肉糜制品增加了绞陷工序，介绍了绞陷工序的控制参数，与保留的生产记录基本一致，裹面制品增加了上粉工序，现场介绍了上粉工序的控制要求，与工艺文件和记录基本一致，设施齐全，基本符合要求。

另巡视查看其计量包装，封口喷码，外包装等工序，均按要求操作并保留了操作记录，符合要求。

现场巡视并沟通，速冻调制食品，工艺类似，其他产品的生产类似。

●若输出结果不能由后续的监视或测量加以验证，应对生产和服务提供过程实现策划结果的能力进行确认，并定期再确认：经确认，生产过程中需要确认的过程为配料过程、速冻过程。人员均经过培训后上岗，符合要求。

经识别，本公司特殊过程为：配料、速冻过程；提供了特殊过程确认报告。

——抽配料过程确认记录：对人员、设备、材料、工艺方法、工作环境等方面进行了确认，特殊过程确认



合格，能够投入运作；确认人/日期：闫晓静 2024.4.1；配料工序每次配料均需配料人和复核人进行签字确认后投入使用；

——抽速冻过程确认记录：对人员、设备、材料、工艺方法、工作环境等方面进行了确认，特殊过程确认合格，能够投入运作；确认人/日期：闫晓静 2024.4.1；对速冻过程的看温度等进行监控；

对关键过程原料验收、分割、腌制、速冻均制定了工艺文件有作业要求和控制要求，并按要求控制和记录，保留了相关记录。

●生产环境应防尘、清洁卫生、消毒、防蚊蝇、防鼠防虫。所有设备、食品等，严格执行离地离墙的要求；车间生产用水定期检测，现场查看了检测报告，未发现不符合。

●车间内设置有专用回收桶，转移盘、转运车卫生情况良好；

●办公区内有消防器材，有效期内。

●配备胜任的人员，包括所需求的资格：初中以上学历；视力良好；有一定工作经验、经过培训、考核合格后上岗。

车间所有工人均进行了健康体检，有食品从业人员健康证。抽查了王玲娜、吴晓然、张彩霞等人的从业人员健康证，有效期至2025-8-9。

●采取措施防止人为错误：各工序制定有操作规程，明确了操作要求，各工序互检，避免人为失误

●实施放行、交付和交付后的活动：按照各工艺文件、配比要求实施过程控制，以确保有效实施放行、交付和交付后活动。产品速冻完成后进行外包装并转入成品库，制定了《包装贮存运输管理制度》及《库房管理作业指导书》，按照冷链运输要求对产品的贮存和交付进行控制。提供了产品留样记录。

但现场审核，企业成品包装后直接入库，未对产品是否混有异物进行监控，企业介绍，目前生产过程控制良好，未发生过因异物而产生的质量问题和投诉，开具观察项，下次审核关注。

## 放行

查企业生产的产品均为许可范围内的速冻调制食品（菜肴制品、肉糜制品、裹面制品）。

收集了产品和生产过程需执行的标准和法律法规：SB/T 10379-2012 速冻调制食品；CB 19295-2021 食品安全国家标准速冻面米与调制食品；GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准；食品安全法等；

企业编制了《产品和服务放行控制程序》，《原辅料采购验收制度》，《实验室管理制度》《产品出厂检验管理制度》《不合格品管理制度》《产品质量检验管理制度》等文件，文件规定了原材料、半成品、成品的放行控制要求。

质检部负责进厂原料、辅料、食品添加剂、包材的检验工作，生产过程检验，成品检验，加工过程环境监控等工作。

公司对质检放行人员进行了任命。要求产品出厂须经过化验员签字，人员复核和批准。

●原辅料、添加剂、包材检验，检验合格后入库。

原辅料到货后通知质检部抽样进行检测，主要是对数量、规格、合格证明、外观质量等方面进行检验；

——抽原材料购进查验记录：

严格按照索证要票管理制度，对进场的所有原辅料进行验收并登记入库。

抽原料检查表：2024年10月7日，品名，猪分割肉，规格20KG，厂家：河北宜顺肉类食品有限公司，到货数量，1000kg，检验情况记录了运输车辆卫生情况，产品包装，标识，重量，保存期限，收集了供方的出场检验报告，动物检疫合格证明，生猪屠宰企业非洲猪瘟报告，质检部质检人员对颜色，气味，外包装等进行了详细检验，综合判定：合格，可入库；

抽原料检查表：2024年10月13日，品名，冷冻去骨牛霖，冷冻去骨牛大米龙等，厂家：深圳市深农国际物流发展有限公司，到货数量，检验情况记录了运输车辆卫生情况，产品包装，标识，重量，保存期限，收集了入境货物检疫证明，进口货物报关单，质检部质检人员对颜色，气味，外包装等进行了详细检验，综合判定：合格，可入库；

抽原辅料验收记录：鸭肉、羊排、鸡胸肉、鸡腿肉、复合磷酸盐、D-异抗坏血酸钠，玉米淀粉，按批次收集产品的检验报告，许可证，肉类检疫证明，质检员填写原料检查表，记录完整，有质检人员确认。

记录由专人进行管理，每本册子单页记录均有产品名称、规格、数量、批次、检验项目、进货日期、检验



日期等。

●生产过程检验：

生产部负责按照配方进行配料，配料完成后由专人符合以确认过程是否符合：

抽生产中原料解冻记录、配料记录、腌制滚揉记录、生产产品质量检验记录、清场消毒检查记录、速冻记录、温度监控记录、包装记录、储存环境温度检查记录等，均按作业指导书要去进行质量控制，符合要求。

以上均有记录人员签字。

具体生产过程控制见 8.5.1 记录。

●成品检验：

抽原始检验记录：

--抽检验日期：2024.9.3，样品名称：猪肉滑，环境条件：25℃，湿度：56%，，检验项目主要是感官，产品温度，净含量等，有检验项目，检验人员，检验数据和结果的判定。检验员：王彩红，审批：尉领周。

另抽其他日期其他产品鸡球、牛仔粒、肉片、肉丝等的检验原始记录，均按要求检验和填写。

提供有出厂检验报告

--抽 2024 年 9 月 29 日出厂检验报告：品名：桂花鸡球，规格型号：2.5kg，

报告内容包括了规格型号，抽样地点，批量，抽样数量，检测日期，检验依据，检验项目等，检验项目主要是感官，产品温度，净含量，有检验依据和检验结果，单项判定结论均合格，检验结论：该批产品经检测，所检项目符合 SB/T 10379 的要求。化验员：王彩虹，审核：尉领周，批准：崔坤。

--抽 2024 年 9 月 2 日出厂检验报告：品名：猪肉滑，规格型号：800g，

报告内容包括了规格型号，抽样地点，批量，抽样数量，检测日期，检验依据，检验项目等，检验项目主要是感官，产品温度，净含量，有检验依据和检验结果，单项判定结论均合格，检验结论：该批产品经检测，所检项目符合 SB/T 10379 的要求。化验员：王彩虹，审核：尉领周，批准：崔坤。

--抽 2024 年 9 月 6 日出厂检验报告：品名：黑椒牛仔粒，规格型号：300g，

报告内容包括了规格型号，抽样地点，批量，抽样数量，检测日期，检验依据，检验项目等，检验项目主要是感官，产品温度，净含量，有检验依据和检验结果，单项判定结论均合格，检验结论：该批产品经检测，所检项目符合 SB/T 10379 的要求。化验员：王彩虹，审核：尉领周，批准：崔坤。

另抽其他日期其他型号的速冻调制食品出厂检验报告 6 份，产品包括：调理鸭丝、调理猪丝、经典牛肉片等产品的出厂报告均进行了感官、温度、净含量的检验，检验合格后放行。

但现场审核，查看 SB/T 10379-2012 速冻调制食品 标准出厂检验项目要求，包含了对过氧化值的检验要求，企业目前不具备检测能力，该检测项目外包，出厂检验报告未体现此项目。企业介绍，所使用的原来肉主要是瘦肉，油脂含量较低，目前未发生过因此问题而产生的产品问题或质量事故、顾客投诉等。开具问题项，下次审核关注。

外部检验：

●企业介绍，该公司生产的速冻调制食品，均国家相关标准生产，按要求进行了型式试验，抽外检报告：

--抽报告编号：TX2024SP10429，产品名称：猪肉滑，检验机构：河北盛世天祥检测服务有限责任公司

检测日期：2024 年 7 月 9 日，检验项目：形态、色泽、组织机构、滋气味、杂质、过氧化值等共 9 项；

有标准要求，检测结果，单项判定，检测方法，检验结论：经检测，所检项目符合 SB/T10379-2012《速冻调制食品》、GB19295-2021 食品安全国家标准速冻面米与调制食品》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》的要求。

--抽报告编号：TX2024SP13104，产品名称：黑椒牛仔粒，检验机构：河北盛世天祥检测服务有限责任公司

检测日期：2024 年 9 月 14 日，检验项目：形态、色泽、组织机构、滋气味、杂质、过氧化值等共 9 项；

有标准要求，检测结果，单项判定，检测方法，检验结论：经检测，所检项目符合 SB/T10379-2012《速冻调制食品》、GB19295-2021 食品安全国家标准速冻面米与调制食品》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》的要求。

另抽鸡肉夹心鳕鱼切片、鱼皮，鸭肉切条等其他产品的检验报告，检验结果均合格，详细见附件。





另抽其它出厂检验报告及委托试验报告，报告内产品涵盖了本次认证范围内产品，且报告均保存完好，符合要求。

--抽报告编号：TX2024SP02210，产品名称：桂花鸡球，检验机构：河北盛世天祥检测服务有限责任公司  
检测日期：2024年4月13日，检验项目：形态、色泽、组织机构、滋味、杂质、过氧化值等共9项；  
有标准要求，检测结果，单项判定，检测方法，检验结论：经检测，所检项目符合SB/T10379-2012《速冻调制食品》、GB19295-2021《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》的要求。

现场审核，查看SB/T10379-2012《速冻调制食品》型式检验要求，正常生产时每6个月进行一次型式检验，企业介绍，裹面制品类产品近一个月未安排生产，报告到期后未及时送检，质检部已有相关计划。开具观察项，下次审核关注。

上级主管部门抽检：

现场审核，受审方介绍，2024年石家庄市局对生产产品进行了抽检，未出具检验报告。

●加工过程监控：为保证加工过程环境质量、生产用水等均受控，每年进行生产用水的检验等；

抽查了加工过程监控如下：

臭氧发生器使用记录，加工车间消毒记录，温湿度监控记录，清场记录，静腌库消毒记录，温湿度监控记录，包装间卫生监控记录等。

●产品留样，每批次产品按产品留样管理制度进行留样，现场介绍，企业按照生产量进行留样，

查看留样记录，包括留样编号，生产日期，保质期，留样时间，留样数量，样品贮存要求，保存期限，样品消除时间，样品处置方式，责任人等。

产品放行基本受控。

### 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

#### 内部审核

执行《内部审核控制程序》，对内部审核方案策划规定：每年内审至少一次，要求覆盖本公司质量管理体系的所有要求，当出现特定情况时，及时追加内审。审核方式：按部门进行集中式审核。

查最近一次内审：

查内审的实施：时间2024年9月20-21日

提供了《2024年度内审计划》及《内审方案》，计划包含审核目的，范围，依据及审核方法、日程安排等内容。

审核组成员：王彩红（A，组长）尉领周（B）。查内审员经过了培训和任命，提供有内审员任命书，提供有内审员培训记录，考核合格。

查《2024年度审核实施计划》，计划涉及了所有部门及相关过程。日程安排合理，审核覆盖了所有部门所有条款，无遗漏条款。

提供了审核记录《内部审核检查表》，审核内容基本符合规定。

查看综合部内审记录，抽查6.2/7.2/7.5条款内容，记录了检查内容。

有内审的首/末次会议记录，记录了会议主要内容，有各部门人员签到。

内审出具了一个《不符合项报告》，对发现的1项不符合项采取了纠正措施并验证其有效性。提供了整改资料。

提供了《内审报告》，审核结论：公司质量管理体系运行基本有效，具备实现质量方针和质量目标的能力，基本符合质量管理体系的标准要求。因此，我们的审核结论是，本公司质量管理体系的有效性将有所提高，为外审提供了充分的证据。

审核组长/日期：王彩红，2024-9-22，管理者代表/日期 王建峰 2024-9-22。

现场审核，同管代并内审组长沟通，介绍其内审主要是在咨询老师指导下进行的，对内审策划还未完全掌握，内审员能力存在不足，现场审核企业提供的内审资料显示，内审停留在表面，未深入，已在7.2开具不符合，下次审核关注内审员能力提升和内部审核的深入。



#### 管理评审

查看企业管理手册 9.3 条款，对管理评审的程序等有规定。进行按程序要求在规定时间内进行了管理评审。

●总经理于 2024 年 9 月 30 日组织进行了一次管理评审。

1、提供了《管理评审计划》，编制时间：2024 年 9 月 25 日，计划策划了管理评审目的、时间、参加人员、管理评审内容及资料等。总经理批准。

2、提供了管理评审会议记录和签到表，各部门主管、管代均参加了管理评审会议。

管理评审输入由管代和各部门收集并提供相关材料，内容基本涵盖：与质量管理体系相关的内外部因素的变化；有关质量管理体系绩效和有效性的信息，包括下列趋势性信息：顾客满意和相关方的反馈；质量目标的实现程度；过程绩效以及产品和服务的符合性；不合格以及纠正措施；监视和测量结果；审核结果；外部供方的绩效；资源的充分性；应对风险和机遇所采取的措施的有效性；改进的机会等；基本符合要求。

3、提供了《管理评审报告》，对评审情况进行了总结，各部门对各过程和活动进行了总结和讨论。

评审结论：通过本次管理评审，确保了质量管理体系持续的适宜性、充分性和有效性，达到了持续改进的目的，为下一步外审工作奠定了良好的基础。

4、管理评审改进决议：关键岗位技术技能、质量意识和应知应会内容的培训，生产记录填写要求培训，生产部于 2024 年 10 月 10 日前完成。

查企业 10 月份进行了关键岗位技术技能、质量意识和应知应会内容的培训，生产记录填写要求培训，仍需持续改进。现场保留的资料基本符合要求，但现场沟通，与管代王彩虹沟通，介绍其管理评审是在咨询老师指导下开展的，管理层对标准尚未掌握，对管理评审策划及输入、输出要求回答不够全面，存在能力不足，已在 7.2 开具不符合，下次审核关注管理评审的深入和有效性。

#### 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

查有《不合格输出控制程序》《不合格品管理制度》《不合格和纠正措施控制程序》，对不合格输出进行识别和控制，防止不合格输出的非预期使用或交付。

询问部门负责人称目前没有不合格的非预期使用情况。未发生投诉所引起的不合格。

查企业在生产过程中，记录了产品不合格种类，数量及处置措施；

抽查企业不合格处置记录，主要是包装净含量不符合要求，拆包装重新计量包装。

查看内包装记录上有对不合格数量，不合格情况，不合格处置措施，记录人的说明，抽查 2024 年 11.13 日不符合记录，黑椒牛仔粒，包装规格 300 个，不合格数量 2，不合格原因，重量不够，不合格情况：298g，299g，处置措施：拆包重装。另查其他不合格，均进行了登记。现场沟通，不合格的来源主要是净含量，其他加工过程中未发现不合格。

##### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

体系运行以来，公司未发生出厂产品的不符合，未发生采购物资的严重不符合，以及体系运行的系统性问题，故无纠正措施实施的记录，另外由于未发生潜在的不符合，故也无预防措施实施的记录。

内审中发现的不符合，采取纠正措施，并采取相应的预防措施。管理评审提出的改进建议，目前已实施。基本符合要求。

##### 3) 投诉的接受和处理情况：

建立了对外交流的渠道，可接收外部投诉及建议，自体系运行以来无质量投诉，也没有发生相关方投诉，现场也没有发现顾客投诉资料。基本符合要求。

#### 3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

##### 1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

公司确定并提供为建立、实施、保持和持续改进质量、环境、职业健康安全管理体系所需的资源。





人力资源：企业目前主要工作人员 45 名，包括管理、销售和采购人员、生产和质检人员等。可满足产品和服务控制需要。

#### 资源配置：

目前生产经营地址位于：石家庄市栾城区圣雪路圣雪花园南，厂区面积约 1200 m<sup>2</sup>，办公楼 1 层，近 150 m<sup>2</sup>。一共 1 个整体车间，依次为内原料冷库、解冻间、分割间、冷藏库、腌制间、速冻库、包装间、成品库等，速冻间和冷藏库要求定期进行温度监控；提供了冷库巡检记录。

提供有设备清单，记录了设备名称、编号、数量等内容。现场巡视，车间配备了生产设施：

开条机、切片机、切丝机、去皮机、绞肉机、锯骨机、切片机、注射机、滚揉机、滚揉机、绞肉机、连续封口机、真空包装机、真空包装机、甩干机、封箱机、喷码机等；基本满足生产需要；

生产设备制定了维护保养计划并填写记录。

生产车间设备布局合理，照明良好，整体干净整洁，配备有更衣、洗手消毒、防蝇、防鼠设施。

查看车间内配备了挡鼠板、昆虫诱捕灯，设备对应处张贴了设施设备检查记录卡，办公区、车间、库房内有消防器材，均在有效期内。

工作环境可满足需要。

提供有测量监控设备一览表，记录有设备编号，设备名称，规格型号，精度等级，测量范围，出厂编号，生产厂家，放置地点，校准周期等。

检测设备主要有：电子秤，台秤，砝码，金属温度计，数字测温仪，温湿度表，滴定管等；

提供了电子案秤、电子计重秤的检定报告。其他检测设备定期进行内部或外部校准。

基础设施管理符合要求。

## 2) 人员及能力、意识：

综合部经理冯丽冉介绍：

综合部负责公司的人力资源管理工作，编制了《能力和意识控制程序》及《岗位人员任职要求》，用于人员的能力确定、资格鉴定、培训、选聘、上岗考核、意识提高等。

目前公司在职人员 45 人。岗位包括：总经理、各部门经理、技术工程师、操作工、质检员、业务员、内审员等。

根据不同的部门及岗位规定不同的任职要求；主要岗位的任职要求从教育、培训、经验、技能等方面进行规定。

综合部根据公司制定的人事管理制度和岗位职责及任职要求进行人力资源招聘和管理。

冯经理介绍，目前公司人员比较稳定。如有新的人员需求则通过招聘网站发布招聘信息，通过电话联系进行初步筛选，然后应聘者再来公司进行面试。

提供了《岗位工作人员能力评价记录》，抽查了综合部经理、综合部销售人员经理及采购部经理的《岗位工作人员能力评价记录》，均能够满足体系运行要求。编制：冯丽冉 审批：王建峰 时间：2024. 4. 1

对于未达到能力要求所采取的措施包括：1) 培训 2) 进行招聘、入职、考核、或内部调配等。

综合部会同各部门做好培训需求调查以及结合公司的考核结果，编制培训计划并组织实施。

提供《2024 年度培训计划》，根据员工需求和公司体系运行要求制定了各项培训，包括标准贯标、体系文件、市场营销的专业基本知识培训、工作规范等内容，截至目前均按培训计划实施。

提供培训记录多份，抽查培训情况如下：

——抽培训记录 1：质量、环境、职业健康安全标准贯标培训，培训时间：2024. 3. 16，参加培训人员：全体管理人员，培训效果：通过培训，公司员工对新标准的内容基本理解和明确。考核合格率：100%；主讲人及评价人员：王彩虹。

——抽培训记录 2：各岗位安全操作及安全隐患的预防，培训时间：2024. 9. 15，参加人员：生产人员；培训效果：通过培训，效果良好。评价人：王彩虹。

——抽培训记录 3：内审员培训，培训时间：2024. 7. 25，参加人员：公司各部门领导；培训效果：通过本次的培训学习，公司的内审人员获得内审员证，能胜任内审工作。主讲人及评价人：咨询老师。

面谈内审员王彩虹、尉领周，发现对管理体系标准的建立、运行、内审和管评理解不够，对内审的策划，管理评审的输入、输出要求尚不能完全掌握，能力存在不足。不符合 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准



7.2 条款“组织应:a) 确定在其控制下工作的人员所需具备的能力, 这些人员从事的工作影响质量、环境、职业健康安全管理体系绩效和有效性”的要求。开具不符合, 下次关注人员对标准理解和能力提升情况。与冯经理沟通了解到, 企业通过下发文件、能力提升培训、会议传达、口头传达等方式使公司控制范围内开展工作的人员知晓管理方针及相关的的目标、对管理体系有效性的贡献, 包括改进绩效的益处; 以及不符合管理体系要求可能引发的后果。确保公司内所有部门和每一个人都知晓各自应承担的相关责任, 每一位员工清楚自己所做的每一项工作可能产生的负面影响、以及降低这些影响的控制措施和目标/指标, 并在绩效考核的约束氛围中自觉实施。

通过沟通发现, 冯经理能说出综合部的管理目标和企业的的目标。

### 3) 信息沟通:

冯经理介绍公司目前人员较少, 但在各部门之间、岗位之间以及与外部供方、客户、外包方及相关方之间建立了与体系有关的信息渠道, 借助于会议、电话、口头交流等方式使全体员工达到沟通和理解。

目前各部门协调一致, 工作上的接口基本顺畅。

与政府监管部门、周围居民等相关方、顾客、供应商等外部相关方, 采用电话、微信、申请、传真、相关网站等方式, 将质量方针等相关信息进行外部交流与沟通。

外部供方和外包方, 主要沟通内容为供货时间, 生产进度, 产品质量等, 沟通时间不定期。

内部培训, 顾客意见处理和沟通结果按公司要求进行。

查见有: 培训计划、内审计划、管理评审计划、管理者代表任命书、管理人员任命书等信息交流沟通记录。沟通方式和实施情况基本符合要求, 尚未发生因交流、沟通不畅而导致体系运行受阻等现象。

### 4) 文件化信息的管理:

查受审核方编制了《文件控制程序》及《记录控制程序》用于对本公司质量管理体系文件和企业经营管理相关文件(包括外来资料)的编制、修订、批准、发放和使用的控制。

查企业建立的管理体系文件包括:

1.质量手册 BFP-QM-2024 A/1 版, 2024 年 04 月 01 日发布实施(含质量方针及目标)

2.程序文件 BFP-QP-2024 A/0 版, 含 15 个程序, 包括标准要求的程序。

3.三级文件 BFP-MF-2024 A/0 版, 具体包括: 车间管理制度、监测设备管理制度、采购管理制度、关键工序管理

数据分析与评价制度等;

以上文件均有电子版、纸质版保存。均有文件名称、编号、编写人、审核、审批人签字等信息。查看文件发放、回收记录, 有发放记录和签收人员。符合要求。

提供了《外来法律法规清单》, 收录了: 民法典、中华人民共和国产品质量法、消费者权益保护法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法、GB2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、SB/T 10824-2012 速冻食品二维码识别追溯技术规范、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求

GB/T 25007-2010 速冻食品生产 HACCP 应用准则、SB/T 10825-2012 加工食品销售服务要求 速冻食品、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 19295-2021 食品安全国家标准速冻面米与调制食品等法律法规和标准。

4. 体系运行所需要的记录, 提供有记录清单。收编了记录名称、编号、使用部门、保存期限等信息。

抽设备维护保养检修计划、质量检验员任命书、合格供方名录等, 保存期限均为 3 年; 抽查《设备管理台帐》及《监视和测量设备台帐》, 保存期限均为: 长期。

查文件的保存: 综合部配有文件柜, 各种文件均分类保存在文件柜中, 便于检索和查询。

但审核过程中发现, 受审核方体系文件中手册、程序文件及部分记录文件编审批均为机打签字, 无手签。

开具观察项, 下次关注企业文件化信息及记录控制情况。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

许可范围内速冻调制食品(菜肴制品、肉糜制品、裹面制品)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, (石家庄市比夫派食品有限公司) 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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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

审核组: 杨园



## 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](http://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。