

项目编号：0232-2022-QF-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：京华瑞（河北）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）：陈丽丹

审核组员（签字）：

报告日期：2024 年 11 月 16 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：陈丽丹

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
1	陈丽丹	组长	Q:审核员 F:审核员	2024-N1QMS-2246137 2023-N1FSMS-2246137	Q:03.01.01 F:CI-1,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈思雨	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系,食品安全管理体系）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■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：

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：GB/T 27301-2008 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《GB 5009.228-2016 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》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：《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《GB 5009.228-2016 食品安全国



家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》

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16日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年08月01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：牛羊分割和销售

F：位于大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街1号）京华瑞（河北）食品有限公司生产车间的牛羊分割和销售

——审核期间发生变更，详见变更单。

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：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街1号）

办公地址：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街1号）

经营地址：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街1号）

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）：——不适用

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：其按时进行监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：暂停期间体系运行基本正常，认证证书未使用。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已消除。

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：生产部（含仓库及现场）/F8.5.4.4

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11月23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 06 月 08 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、人员健康、危害控制计划的实施

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——受审核方按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源,审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行;

——每年邀请中粮集团检验老师来厂培训检验操作;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对 ISO22000:2018、GB/T19001-2016 标准运行和认证活动较为支持,公司结合牛羊分割和销售过程,依据 2 个管理体系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》、《检验规程》等,基本符合标准要求,审核周期内公司地址描述变更、人员变更等对体系文件进行了更新,版本变为 A/2,对文件更新有管理。现场查核发现:现场管理及运行基本符合策划的标准要求,在原料采购验收、供方管理、人员能力培训管理方面运行基本符合,但现场审核也发现对计量器具管理、确认验证、危害控制计划的实施方面还存在较大的提升空间,建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核,受审核方总体上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:

——公司正在申请“大厂回族自治县华瑞肉类有限公司”的定点屠宰许可证变更至本公司名称,截止目前暂未发证,因两家公司管理团队有重合,现使用其资质进行少量屠宰活动,目前以供方管理为主;

——公司使用冷库的制冷机组为特种设备,但经沟通,企业表示咨询过当地市场监督管理部门,得到回复暂无制冷机组检验要求。

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

公司在《质量和食品安全管理手册》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。提供了《总目标完成情况统计分析表》,查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下:

目标	考核频次	计算方法	完成情况 (2023.7 至 2024.10)
----	------	------	----------------------------



出厂产品合格率 100%	年度	按照出厂产品进行统计分析	100%
顾客满意度 95%以上	年度	顾客满意度调查	97%
追求食品安全事故为 0	年度	发生次数	0
投产用原辅料合格率 100%	年度	按照投产用原辅料进行统计分析	100%

审核周期内管理目标已完成，2024年11月目标在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案管理:

当日运行现场前提方案的实施、过程管控及以往运行记录:

1) 虫鼠害管控: 生产车间配置有灭蝇灯、挡鼠板、放蚊蝇纱网等, 现场检查发现: 入口处灭蝇灯中蚊蝇量较多, 已沟通, 现场已立即更换。提供有《灭蝇、灭鼠检查记录》, 2023-12-01, 车间灭蝇灯、库房粘鼠板检查未见异常, 检查人: 孙*, 责任人: 刘**; 2024-4-12, 车间灭蝇灯、库房粘鼠板检查未见异常, 检查人: 孙*, 责任人: 刘**; 2024-10-30, 车间灭蝇灯、库房粘鼠板检查未见异常, 检查人: 孙*, 责任人: 刘**; 纠正措施及纠正效果: 以上均无。

2) 人员卫生、员工工服、人员健康管控: 现场观察人员穿工服、戴工帽、佩戴口罩, 现场刘**、吕**, 均持有有效期内健康证, 操作人员基本按照规范操作, 操作较为熟练; 员工工作服统一进行清洗, 紫外线消毒, 提供有《工作服清洗消毒记录》, 抽查 2023.12.10, 交出时间: 17:30, 消毒工作服 15 套, 紫外线消毒时间: 12h, 操作人: 张**, 审核人: 刘**; 2024.5.18, 交出时间: 17:30, 消毒工作服 15 套, 紫外线消毒时间: 12h, 操作人: 张**, 审核人: 刘**; 2024.10.6, 交出时间: 17:30, 消毒工作服 15 套, 紫外线消毒时间: 12h, 操作人: 张**, 审核人: 刘**; 《车间人员消毒记录表》, 日期: 2024.1.18, 人员消毒检查结果: 洗手√, 工作鞋√, 工作装√, 不合格整改/结果: 合格, 执行者: 孙*, 检查者: 刘**; 日期: 2024.5.4, 人员消毒检查结果: 洗手√, 工作鞋√, 工作装√, 不合格整改/结果: 合格, 执行者: 孙*, 检查者: 刘**; 日期: 2024.7.17, 人员消毒检查结果: 洗手√, 工作鞋√, 工作装√, 不合格整改/结果: 合格, 执行者: 孙*, 检查者: 刘**;

上岗员工每日进行健康状况检查, 提供有《员工每日健康状况登记表》, 记录有日期、时间、姓名、体温、身体健康状况(感冒、咳嗽、皮肤创伤、皮肤疾病、其他传染性疾病), 记录人等; 查看日期为 2023.12.12/2024.3.5/2024.9.17 等记录, 均未发现异常

4) 清洁消毒管理, ——

——现场对车间环境消毒, 主要通过紫外消毒方式, 每天结束后进行, 现场观察紫外线灯等运行完好。运行管控证据见《车间环境消毒记录》, 查看日期为 2023.11.8、2024.4.22、2024.8.28, 生产车间: 分割间、包装间, 紫外线消毒开启时间: 18:00, 关闭时间: 7:00, 消毒时间: 13h, 操作人: 孙*, 审核人: 刘**。

——对操作台、刀具、地面采用酒精擦拭消毒方式, 提供有《工作台消毒记录》, 有消毒人员及验证人签字, 查看日期: 2024-03-23, 消毒方法: 酒精擦拭, 消毒用品、方位: 操作台、刀具、地面, 消毒员: 吕**, 验证人: 刘**; 日期: 2024-05-24, 消毒方法: 酒精擦拭, 消毒用品、方位: 操作台、刀具、地面, 消毒员: 段**, 验证人: 刘**; 现场操作还在运行中, 在工作结束后进行。

《刀具消毒记录表》, 日期: 2023.11.21, 消毒时间: 18:00-6:00, 消毒刀具(蓝): 3, 消毒刀具(黄): 4,



消毒人：王**，负责人：刘**； 日期：2024.4.6，消毒时间：18:00-6:00，消毒刀具（蓝）：3，消毒刀具（黄）：4，消毒人：王**，负责人：刘**； 日期：2024.9.18，消毒时间：18:00-6:00，消毒刀具（蓝）：3，消毒刀具（黄）：4，消毒人：王**，负责人：刘**；

——鞋底消毒通过 84 消毒液，余氯含量 $\geq 0.5\%$ 的浓度要求进行控制，现场已配制正在消毒池中使用，提供有《消毒剂配制及使用记录》，有记录配制等相关信息，现场沟通建议购买余氯试纸进行验证。

1) 化学品管理，现场有少量 84 消毒液，做消毒使用，提供有《消毒剂配制及使用记录》、《化学品领用记录》等，对采购及使用化学品进行管理。查看现场实验室试剂放置在操作台下方，现场沟通，已搬至办公柜并贴化学品存放标识，但柜门锁损坏，已建议维修，下次审核关注。提供《化学品领用记录》，领用日期：2023.11.7，化学品名称：84 消毒液，领用数量：500ml，用途：消毒，领用人：马**，库管：顾**；领用日期：2024.6.6，化学品名称：酒精，领用数量：500ml，用途：消毒，领用人：吕**，库管：顾**；领用日期：2024.10.5，化学品名称：酒精，领用数量：500ml，用途：消毒，领用人：吕**，库管：顾**；未记录洗手液的领用，已沟通。

提供《消毒剂配制及使用记录》，日期：2023.12.6，消毒剂名称：84 消毒液，消毒剂的加入量：0.25kg，加水量：25kg，浓度：氯含量 $\geq 5\%$ ，使用地点：厂区、车间、工具，配制人：吕**； 日期：2024.5.4，消毒剂名称：84 消毒液，消毒剂的加入量：0.25kg，加水量：25kg，浓度：氯含量 $\geq 5\%$ ，使用地点：厂区、车间、工具，配制人：马**； 日期：2024.10.17，消毒剂名称：84 消毒液，消毒剂的加入量：0.25kg，加水量：25kg，浓度：氯含量 $\geq 5\%$ ，使用地点：厂区、车间、工具，配制人：王**；

2) 对厂区环境检查，每周进行 1 次，提供有《厂区环境卫生检查记录》，包括厂区、冷库、通道、分割车间、办公室等区域，有相应的检查标准及检查情况的记录，抽查 2024.8 月记录，检查符合，未见不符合情况。

8) 垃圾管理：主要是落地产品、少量废包材等，落地产品做饲料处理、废包材等做废品销售。

10) 空气和水质：水质每年委托第三方进行检测（见小组审核记录），空气无特殊要求；

11) 产品包装管控：根据订单安排包装，内包材为食品级，见采购部审核记录。

12) 运输控制，客户自提，以及直播顺丰冷链发运，见销售部审核记录。

13) 交叉污染控制：现场观察：原料、半成品、成品，基本按照流水线作业，为生制品，在生产过程有一定防护及管理。物品摆放基本规范、有序；人流物流走向基本清晰顺畅。

首件确认过程：主要为标签喷码确认，未形成相关记录，已沟通。

在防止人为错误方面，主要通过批次生产、原料先进先出、合理控制库存等方式进行控制。

上述控制基本可以确保安全产品的实现过程，基本可以实现产品追溯过程。

现场观察：产品有基本防护，离地，库房中产品分区域存放；分割包装产品存放在周转筐中进行周转，基本合理。

2) 基础设施/工作环境管理：

查基础设施控制过程：

现场观察及确认公司注册地址为：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号），经营地址：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号）；

公司厂区占地面积 4000 平方米；建筑面积：1500 平方米（含办公区+生产区）；生产车间：1 个；库房：4 个；实验室：1 个；审核周期内上述资源未发生变化。审核厂区及位置等未发生变化。

生产现场配置有原料库、缓化库、分割车间、速冻间、成品库、包材库等区域，人流物流划分基本合理，日常通过防护管控等动态方式进行。

现场设置有一次更衣室，有风淋室（单向闭合），主要设备：真空机、热收缩机、切片机、电子秤等，基本满足牛羊分割和销售的需要。现场观察平面图、人流图、物流图、虫鼠害控制图，基本未发生变化。

现场查看，区域划分基本合理，与平面图基本一致；配备有一次更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良好。



提供了《设备设施台账》、《设备 2024 年维修计划》，所涉及的设备主要有：真空机、切片机、热缩机、地牛等。

查 2024 年设备检修计划实施情况：

1) 设备名称：真空机（规格型号：800），检修内容：真空效果，计划时间：2024 年 1 月、6 月，检修方式：自检，备注：已完成。

2) 设备名称：热缩机（规格型号：2500-50），检修内容：加热效果，工作效率，2024 年 1 月、6 月，检修方式：自检、厂家（必要时），备注：已完成。

查设备维修情况：提供《设备维修记录》2024-05-12，设备名称：地牛，维修项目：加压器维修，维修情况：更换加压器完成，已修好，更换总成零部件记录：加压器。

提供《净水器滤芯更换记录》，负责部门：分割车间，前置滤芯（3 个，PP 棉，活性炭滤芯）更换时间：2024.1.15/2024.10.8，后置滤芯（1 个，RO 反渗透膜）更换时间：2023.9.6/2024.10.8，更换人：刘**；

特种设备涉及冷冻库的制冷机组，如有故障联系厂家维修处理，审核周期内未发生故障。设备管理基本合理。

查生产加工现场工作环境控制过程，为使牛羊分割和销售过程符合要求，公司确定了整洁、有序的工作环境，观察生产加工现场设备设施放置基本有序，工作流程基本顺畅，各区域规划基本合理；分 2 层，2 层为办公区，1 层为分割、仓储、及生产办公室。办公地面基本干净整洁，安装有窗户、照明等，办公室内放有绿色植物。生产现场个别设备清洁度不佳，现场沟通。

现场观察：生产加工现场按照工艺流程顺序进行布局，审核周期内未发生变化，有排风设施、门帘、灭蝇灯、挡鼠板等基础设施，工作环境氛围基本舒适。基本能满足牛羊分割和销售对资源的要求。

审核期间，生产加工现场正在进行牛腩块以及羊肉胴体分割，现场操作工人带有工帽、穿工服等，操作基本熟练，环境氛围较好。

现场询问员工吕**、刘**，其表示工作氛围较为和谐、工作环境基本舒适。

工作环境控制基本有效。

3) 原材料采购和供方管理：

公司在《质量和食品安全管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、进货查验和台账记录制度、食品安全管理制度等文件，对采购过程进行管理；

现场查采购过程控制：

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、食品安全特性等负责。

提供《合格供方名单》，主要有 9 家，包括牛羊肉、活牛、内外包材等；未包括物流运输外包方“顺丰”，已现场沟通建议补充，基本覆盖了认证范围的产品类别。每年组织 1 次供方评价，提供有《供方评价表》，评价内容包括供方合法性质、供方信誉及历史业绩、采购产品质量、产品价格性价比、产品包装要求、供货的及时性、售后服务承诺等项目，抽查羊肉的供方 大厂回族自治县华瑞肉类有限公司，内包材真空袋供方无锡市太平洋新材料股份有限公司 供方评价，满足供方要求，同意列入合格供方管理，评审及批准日期：2024 年 1 月 16 日。

提供了采购合同台账，抽查合同编号为 1507680237，供方：华瑞肉类食品有限公司，交货日期：2024.1.23，备注：羊肉砖 2000kg；合同编号为 1324953044，供方：永清县万顺农牧有限公司，交货日期：2024.5.28，备注：活牛 2 头；《肉片盒进货台账》，单据编号：PS-20241010-001，供应商：衡水市润佳达塑料制品厂，规格型号：240g，商品：肉片盒 3.0，数量：40000 个。

现场抽查羊肉的供方 大厂回族自治县华瑞肉类有限公司，营业执照编号：91131028791399678E，动物防疫条件合格证编号：（廊大）动防合字第 2015004 号，资质有效，提供有品名：羔羊肉砖 动物检疫合格证编号：1507680237，日期：2024 年 1 月 23 日。

牛肉的供方 大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司，营业执照编号：91131028MA7ED8HN11，提供有品名：牛肉产品 动物检疫合格证编号：1321625724，日期：2024 年 6 月 4 日。



活牛的供方 永清县万顺农牧有限公司，营业执照编号：91131023308211744D，提供有品名：肉牛 动物检疫合格证编号：1324950829，日期：2024 年 5 月 27 日。

真空袋的供方 无锡市太平洋新材料股份有限公司，营业执照编号：91320200056689708Q，全国工业产品生产许可证编号：（苏）XK16-204-00794，提供检测报告：产品名称：多层共挤热收缩袋，报告编号：（2024）QSWJ01101，检测项目：邻苯二甲酸酯、浸泡液、总迁移量、重金属（以 Pb 计）等，判定依据：GB 4806.7-2016，检测结论：合格，报告日期：2024.03.26，检测机构：江苏省塑料及塑料包装产品质量监督检验中心。

另抽查内包材 食品包装用塑料托盒（PET），报告编号：报告编号：CJJC2024BZ0570）的供方衡水市润佳达塑料制品厂；上述供方的控制基本相同。

洗消用品、劳保用品采购根据使用情况，不定期从超市等进行采购。

计量器具检定、产品三方外检每次检测时签订委托协议，顺丰冷链以平台下单作为协议。

现场采购部负责人表示审核周期内控制基本稳定，未发生异常情况。

采购管理情况：对于合格供方，签订有采购合同，每次需要时电话下达采购计划，供方送货到公司，质检部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件。该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况：

公司在质量和食品安全手册 7.1.5 条款进行了要求。提供有“检验仪器”，主要包括电子天平、干燥箱、移液管、电子秤等。

抽干燥箱（型号规格：202-0B）的校准证书，证书编号：KH20241031155，校准日期：2024 年 10 月 31 日；

分析天平（型号规格：0-100g）的校准证书，证书编号：KH20241031160，校准日期：2024 年 10 月 31 日；

移液管（型号规格：10ml）的校准证书，证书编号：KH20241031157，校准日期：2024 年 10 月 31 日；

微量滴定管（型号规格：2ml）的校准证书，证书编号：KH20241031162，校准日期：2024 年 10 月 31 日；

电子台秤（型号规格：TCS-150 型）的校准证书，证书编号：KH20241031161，校准日期：2024 年 10 月 31 日；

另抽查电子天平（型号：0-500g，校准证书编号：KH20241031158）、滴定管（型号：5ml，校准证书编号：KH20241031156）、玻璃量筒（型号：500ml，校准证书编号：KH20241031159）、电子计价秤（型号：ACS-30E，校准证书编号：KH20241031163）的校准情况，均在有效期内。

以上校准机构均为河北科恒检验检测有限公司。

现场分割包装间使用的温湿度计以及冷冻库温度显示装置的有效性，建议通过比对方式进行控制，企业已采购带有校准证书的温湿度计，提供了采购订单截图，下次审核关注。

对冷冻库日常管控主要通过监控方式进行，对冷库温度显示装置是否准确的有效性建议后期关注。

化验室现场涉及标准溶液有：硫酸溶液，浓度：0.010244mol/L，未保留配制时间及配制人信息，现场沟通，购买的原标准溶液（批号：20230404）已过有效期，企业已现场出示新的硫酸溶液的采购订单截图，下次审核关注。

现场巡视化验室：化验员顾**，正在操作水分检测，化验室环境基本整洁干净。

监视和测量资源控制基本合理。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司编制了《标识和可追溯性控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》，对产品标识及状态、追溯过程及撤回/召回等内容进行了规定。组织于 2024 年 1 月 18 日开展了撤回及追溯演练。具体演练情况如下：——模拟演练内容/追溯情况：发给客户草原领头羊（北京）有限公司（250kg），牛肉颜色发黑发暗，有腐臭气味（模拟），启动召回程序，对生产、进货、销售等进行了追溯，提供了批次及销



售记录等信息，经过分析召回后做销毁处理。

——召回处理：发出 250kg 牛肉块，召回公司后并做销毁处理；

——召回负责人审批：总经理；对演练进行了评审，评审结论：演练基本有效。上述演练证据体现在《食品撤回报告》、《撤回产品处置记录（模拟）》中等。基本合理。

现场观察产品标识管理情况：

目前生产量较小，按照流水线进行操作，原料牛腩肉存放在托盘上，有标签标示；生产过程中按需进行分割，分割后包装加贴标识存放在周转筐中进行周转，

原料肉存放在冷冻库中，对冷冻库温度有监控，现场显示温度为-18.1℃；

成品/内包材存放于成品库中，有分区域管理、离地离墙，基本合理。

6) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供牛羊分割产品和销售，策划编制了《原辅材料验收工序作业指导书》、《成品检验规程》等文件，在原料验收方面（含 CCP1 牛羊肉验收）上，主要以验证为主，包括是否来自合格供方、索证索票、感官检查来进行控制，过程检验主要由生产部动态进行控制、质检部监督检查为主，成品出厂检验依据成品检验规程标准执行。审核周期内上述文件规定及控制未发生变化。

查原料验收情况：

查牛肉验收（CCP1），提供了《原辅料进厂检验记录》：

抽 2024-01-23 进货的羊肉砖，数量 2000kg，有动物检疫合格证明，证明编号:1507680237，日期：2024 年 1 月 23 日；入厂检验项目：感官检测、数量核对、证件是否齐全等，处置措施：接收，生产部质检部人员签字确认。符合 CL 值的要求。

另抽查 2024-05-28、2024-10-25 等批次牛肉原料的入厂验收，控制方式基本相同。

查看《畜禽定点屠宰厂（场点）“瘦肉精”检测情况登记表》，日期时间：2024.7.17 8:00，货主：张万顺，动物检疫证明编号：1325044038，畜禽数量：10，抽检数量：10，盐酸克仑特罗：阴性；莱克多巴胺：阴性；沙丁胺醇：阴性；检测人员：王*。

抽 2024-06-12 进货的白盒，入厂检验项目包括：数量、清洁卫生无污染、有足够的的韧度，无褶皱等，处置措施：接收，生产部质检部人员签字确认。

另抽查 2024-01-08 进货的真空袋验收情况，控制方式基本相同。

查过程检验情况：体现《牛羊肉加工过程检验记录》，抽查 2024-09-28 加工的肥牛卷等产品的过程检验记录，检验项目包括：组织状态完整，粘性不粘手，有风干膜，气味正常，色泽有光泽，肉色鲜艳，检验数量，及包装检验，通过“√”方式进行控制。

查产品出厂检验情况，提供了《出厂检验报告》、《检验原始记录》：

抽查 2024-10-02 牛肉出厂检验报告，

产品名称：肥牛卷，规格：240g/包，生产日期：20241002，产品批号：241002，检验日期：2024.10.6，报告日期：2024.10.7，检验项目包括感官、挥发性盐基氮、水分、净含量，检测项目：挥发性盐基氮（要求 15mg/100g）：11.mg/100g，单项判定：合格；水分（要求≤77%）：69%，单项判定：合格，净含量（明示值：240g）：240.9g，单项判定：合格；感官要求：色泽、粘度、弹性、气味、煮沸后、肉眼可见异物：检验结果，单项判定：合格，检验结论：合格。检验员：顾云杰，审核：王观。检验依据：GB/T 17238-2008《鲜、冻分割牛肉》，有对应的原始检验记录。

另抽生产日期为 2024.8.1 的牛前牛后原切肥牛卷、2024.9.28 肥牛卷等批次的出厂检验控制，基本相同。

提供《取样记录》，2024.1.15，样品名称：羊肉，批号：20240115001，样品来源：车间，取样人：顾**；2024.9.12，样品名称：羊肉，批号：20240912001，样品来源：车间，取样人：顾**；2024.10.31，



样品名称：羊肉，批号：20241031001，样品来源：车间，取样人：顾**；

提供有《产品留样记录表》，记录有样品名称、规格、生产日期、留样数量等信息，抽查 2024.9.17，留样产品：肥牛卷，生产日期：2024.9.17，留样数量 240g，留样人：顾**，控制基本合理。

产品第三方验证情况：

抽查牛肉的检测报告，报告编号：LJTJC202407057，报告日期：2024-07-15，检测项目：挥发性盐基氮、恩诺沙星、克林霉素、多西环素、金霉素、磺胺类、莱克多巴胺等指标，检测结论：符合 GB 2707-2016、GB 31650-2019 和农业农村部公告第 250 号的要求；检测单位：北京六角体检测技术有限公司，报告有效。

另抽查羊肉（报告编号：HC20241112989）检验检测报告，检测指标与结论基本同上，检验机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司，见收集材料。

查生活饮用水的外检报告，报告编号：HC20241014989，报告日期：2024-10-24，检测项目包括：总大肠菌群、三氯甲烷、氟化物、砷、铅、菌落总数、总硬度、溴酸盐、总 α 放射性等指标，判定依据：GB 5749-2022，检测结论：符合标准要求，检验机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司。

产品放行控制基本充分。

7) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别了突然停电、火灾发生、油品化学品泄露、自然灾害、停水、停电、原材料短缺等等紧急情况，策划了《应急预案》等，基本合理。

查见：

2024 年 6 月 15 日开展了“食物中毒、触电、意外交通应急演练”，演练评价：应急预案均可实现并有效。有参加人员签到。

8) 危害控制计划策划及实施、生产服务提供控制情况：

提供了牛羊肉分割和销售危害控制计划。

原料及辅料描述，如：牛羊肉、水、复合包装袋、瓦楞纸箱等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、组成、产地、生产方法、包装交付方式、生产前预处理、贮存条件和保质期、接收准则等进行了描述，抽牛羊肉的描述，重要产品特性（生物、物理、化学）：牛羊肉来自非疫区，有《动物检验检疫合格证》，牛羊肉来自非疫区，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；产地：辽宁/河北/河南，包装和交付方式：直接供给/汽运；生产前的预处理：直接使用。描述基本合理。

另抽查生产加工用水、复合包装袋、塑料周转箱等，描述基本充分。

对终产品描述，描述项目包括原料、产品特性、贮存条件、保质期、预期用途等项目，描述基本合理。现场查终产品描述：产品名称：分割牛羊肉，产品特性：（1）物理特性：色泽、气味、状态；（2）化学特性：水分 $\leq 77.0\text{g}/100\text{g}$ （牛肉） $78.0\text{g}/100\text{g}$ （羊肉）、挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；铅（Pb） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（Cd） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；汞（Hg） $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；氯霉素：不得检出；盐酸克伦特罗：不得检出；沙丁胺醇：不得检出；莱克多巴胺：不得检出。（3）生物特性：菌落总数 $\leq 5 \times 10^5 \text{ cfu/g}$ 、大肠菌群 $\leq 1 \times 10^3 \text{ MPN}/100\text{g}$ 、致病菌：不得检出），贮存条件：0-4℃冷藏贮存，-18℃冷冻贮存，不得与有毒有害物质同库贮存。储存及分销方式：冷链运输等，基本合理。

预期用途：大众消费者。

牛羊分割和销售流程：

牛羊肉验收→分割→包装→金探→储存销售

现场观察流程与现场实际一致，流程图已注明关键控制环节，审核周期内公司正在申请“大厂回族自治县华瑞肉类有限公司”的定点屠宰许可证变更至本公司名称，截止目前暂未发证。因两家公司管理团队有重合，现使用其资质进行少量屠宰活动，目前以供方管理为主，已沟通后续如有屠宰资质并涉及屠宰流程，变更工艺流程，增加工艺描述及危害分析等，下次审核关注。



按照工艺流程对产品生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了控制措施，包括了牛羊肉验收、分割、包装、金属检测等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。小组组长表示审核周期内未发生较大变化。

提供了《危害分析工作单》，查牛羊肉验收过程危害识别及控制情况：识别了生物危害（动物疫情）、化学危害（瘦肉精残留等），物理危害（异物），明确了控制措施并进行了评价，该过程化学危害、生物危害为显著，通过“CCP1”进行控制。

另抽查分割、金属探测过程的危害识别及控制情况，控制方式基本相同。

食品安全小组依据危害风险评估的原则和国家法律法规及行业经验等，对所有牛羊分割和销售过程进行了分析及评价，最终确定了确定了2个CCP点、1个OPRP点，分别为：

CCP1:牛羊肉验收，显著危害：生物：动物疫情；化学：瘦肉精残留；

CCP2:金属检测；显著危害：物理：金属杂质

OPRP1：分割、包装；显著危害：生物：致病菌

基本符合标准要求。审核周期内未发生较大变化。

企业有策划前提方案、各类制度要求等内容，已识别分析包括水、接触面、设备、人员手、设施维护、防治污染物危害、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质检部、生产部审核记录。

经过识别评价，涉及的OPRP点/CCP点如下：

危害控制点 (CCP/OPRP)		显著危害	每个预防措施的 关键限值/行动准则	监控方法	记录
OPRP1	分割、包装	微生物危害	分割包装间温度 $\leq 12^{\circ}\text{C}$	操作工每2小时监控1次 分割/包装间温度	《冷分割温度 监控记录》
CCP1	牛羊肉 验收	生物：动物疫情	有《动物检疫合格证明》	动检员每批查验动物检疫 合格证/检验报告	《动检合格证 明》
		化学：瘦肉精残留	瘦肉精（盐酸克伦特罗、 沙丁胺醇、莱克多巴 胺）：不得检出【策划 不够充分，已沟通】	质检员每批查验动物检疫 合格证/检验报告	《瘦肉精检验 报告》
CCP2	金属探 测	物理：金属杂质	Fe: $\phi 1.5\text{mm}$, SUS: $\phi 3.0\text{mm}$, N-Fe: $\phi 2.5\text{mm}$ 通过能检出	金属探测操作员每2小时 测试一次	《金属检测记 录表》

基本满足要求。审核周期内上述OPRP点未发生变化，CCP2主要变化为修改模块直径。具体实施见质检部、生产部审核记录。

根据公司实际，结合质量/食品安全管理体系等体系要求，对牛羊分割和销售进行管理，制定了质量和食品安全管理手册、程序作业文件、危害控制计划、PRP、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司牛羊分割和销售的生产相关过程质量、食品安全管理体系运行的控制操作。

牛羊分割和销售流程：

牛羊肉验收→分割→包装→金探→储存销售

本部门涉及的OPRP点/CCP点：

OPRP1 分割、包装：——行动准则：分割包装间温度 $\leq 12^{\circ}\text{C}$

CCP2 金属探测：Fe: $\phi 1.5\text{mm}$, SUS: $\phi 3.0\text{mm}$, Non-Fe: $\phi 2.5\text{mm}$ 通过能检出；

现场观察牛腩分割生产管控过程，及以往运行记录



——原料验收，见质检部审核记录；

——肉类检疫：提供《检疫登记表》，入库登记，日期：2024.1.23，数量：2000kg，编号：1507680237；日期：2024.5.18，数量：12头，编号：1324933628；日期：2024.10.19，数量：15头，编号：1325224439；

——排酸：提供《原料排酸库房温湿度监控记录》，时间：2024.1.23，温度：1℃，湿度：75%，测量人：马**；时间：2024.5.28，温度：1℃，湿度：70%，测量人：马**；时间：2024.10.25，温度：3℃，湿度：75%，测量人：马**；

——客户订单及客户需求的确认：见销售部审核记录；

——生产计划：计划生产完成时间：2024.8.28，计划生产产品名称：安格斯肥牛卷，规格型号：240g×40盒，计划生产数量：480kg，备注：50件，计划人：刘**，审批人：王观。计划生产完成时间：2024.10.12，计划生产产品名称：牛腩，规格型号：2.5kg/包，计划生产数量：130kg，计划人：刘**，审批人：王观。

——生产领料：主要体现在《原料入库台账》中；按需领料。查看日期：2024.1.23，产品名称：羊肉砖，规格：称重，数量：2000kg，货品来源：华瑞肉类，批次：240123，库管员：马**，检验结果：合格；日期：2024.5.28，产品名称：牛肉，规格：称重，数量：635kg，货品来源：永清万顺，批次：240528，库管员：马**，检验结果：合格；日期：2024.10.25，产品名称：牛肉，规格：称重，数量：1010kg，货品来源：张志恩，批次：241025，库管员：马**，检验结果：合格；

《包材入库台账》，日期：2024.1.8，产品名称：330克袋，规格：个，数量：61800，货品来源：浙江，批次：0108，库管员：李**，检验结果：合格；2024.6.12，产品名称：白盒，规格：套，数量：20000，货品来源：润佳达，批次：0612，库管员：李**，检验结果：合格；

——牛羊肉接收及分割，《牛羊肉分割生产记录》，生产日期：2024.5.18，产品名称：牛肉，规格：称重，数量635kg，原料批次1324953044，成品批次：240528，操作人：金**；生产日期：2024.10.3，产品名称：牛肉，规格：称重，数量2015kg，原料批次1325192962，成品批次：241003，操作人：金**；

——分割：要求：根据客户订单进行，现场观察正在进行牛腩分割，厚度约2.5cm；净含量要求：2.5kg，现场电子显示：2.53kg（含包装袋），现场验证：净含量符合标签标示要求。

分割间温度的监控体现在《冷分割温度监控记录》，每2小时进行1次监控，2024-11-15下午分割包装间现场温度显示为14℃，查看2024.7.11/2024.9.12记录温度均有部分偏离情况（超过12℃）；不符合OPRP1的行动准则分割包装间温度≤12℃的要求，也未见纠正纠偏证据。已开具不符合项整改。

——内包装：包装封口完好度、真空度；现场观察：真空度：-0.1Mpa，封口完好，包装有加贴标签标识；

——金探，现场观察Fe 1.5mm、SUS 3.0mm、Non-Fe 2.5mm，金探测试现场测试运行正常，操作人：马**，审核：刘**；体现在《金属探测监控记录》中，基本符合CCP点CL值的要求。查看日期为2024.3.5/2024.5.23/2024.10.6的记录，未有发生偏离情况，也不涉及纠偏，但记录模板使用的旧版未调整，备注中关键限值铁的直径为2.0mm，实际应为1.5mm，已沟通要求更改记录模板，下次审核关注；

——入库冷冻，库温-18.0℃以下，体现在《成品入库台账》，查看日期2024.7.11，入库规格为248g的892.8kg牛肉卷，批次0711，库管员：李**，检验结果：合格；日期2024.9.15，入库规格为330g的1650kg肥牛卷，批次0915，库管员：李**，检验结果：合格；日期2024.10.12，入库规格为2.5kg/包的150kg牛腩，批次1012，库管员：李**，检验结果：合格；现场观察成品库温：-18.1℃。成品库房温度监控主要体现在《成品库房温度监控记录》中，抽查2023.10.9，温度-18.4℃；2024.4.27，温度-18.8℃；2024.10.26，温度-18.1℃，测量人：李**，均未有偏离情况。

——销售过程见销售部Q8.5.1审核记录

9) 管理体系的验证、确认、分析和评价



食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见：

——《HACCP 计划确认记录》，时间：2024 年 1 月 20 日，确认人：王观、刘宝先、姜鹏、王媛媛，结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——《操作性前提方案确认记录》，时间：2024 年 1 月 20 日，确认人：王观、刘宝先、姜鹏、王媛媛，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于成品产品的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。

基本满足标准要求控制的可接受水平。

制定了《确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。

——查《HACCP 计划验证记录》，验证人员：王观、刘宝先、姜鹏、王媛媛，验证日期：2024.1.20，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果。

——查《前提方案验证记录》，验证人员：王观、刘宝先、姜鹏、王媛媛，验证日期：2024.1.20，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

——查《关键控制点验证记录》，验证人员：王观、刘宝先、姜鹏、王媛媛，验证日期：2024.1.20，结论：关键控制点的控制达到了预期效果。

——查《操作性前提方案验证记录》，验证人员：王观、刘宝先、姜鹏、王媛媛，验证日期：2024.1.20，结论：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果。

验证时间与确认时间为同一天，已建议确认后一段时间再进行相关验证活动。

提供了 2024 年 1 月 25 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审外审、最终产品检测的验证等项内容，较为全面，结论为：2024 年度食品安全管理体系的整体运行，满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系标准的要求。分析人员：王观、刘宝先、姜鹏、王媛媛。管代/食品安全小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果：

1) 产品的符合性情况分析：原料采购来自合格供方，有进货验证记录、合格供方名单等，审核周期内未发生采购不合格情况；——具体见质检部、采购部审核记录

2) 顾客投诉情况：审核期间内受经济大环境影响，销量较少，未发生顾客投诉情况；

3) 管理体系绩效和有效性评价：通过管评、内审，确认验证，体系过程绩效的监视和测量数据来进行评价；——见领导层、食品安全小组及各部门审核记录

4) 体系策划得到有效实施；——见食品安全小组、生产部、办公室、质检部审核记录

5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施中；

6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况，主要由销售部负责；

7) 2024 年 1 月食品安全小组组织了各项验证活动，——小组审核记录。

8) 主要通过管理评审方式来评价公司管理体系的改进需求，具体见管评审核记录。

分析和评价工作主要体现在“验证分析报告”中，见食品安全小组审核记录。

10) 文件管理情况

公司在《质量和食品安全管理手册》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《质量和食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、“制度汇编”以及所要求的记录。

现场询问，部门负责人表示审核周期内因公司地址变更、外包活动变更、食品安全小组成员变更等导致对体系文件进行了更新，版本更新为 A/2 版；现场查见体系文件版本为最新版



A/2 版，抽质量和食品安全管理手册，更改后有总经理审批，有实施日期等控制信息。

查外来文件管理情况：

提供了“外来文件清单”，记录了文件名称、编号，有编制人、审批人及日期。识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、GB2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》、GB5009.228-2016《食品中挥发性盐基氮的测定》、JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规程等。基本覆盖了公司牛羊分割和销售所适用的法律法规及标准要求，抽查 GB/T17238-2008《鲜冻分割牛肉》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》已失效，现场沟通整改。

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，审核周期内未发生变化。提供有《记录清单》，记录了名称、编号、主控部门、保存期限。

抽《食品留样记录》、《培训记录》、《顾客满意度调查表》等记录，记录均有编写。提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

现场查核各部门有汇总的记录清单，组织对记录都已进行装订，记录管理基本有效。最终由办公室保存。

11) 人员能力及意识

组织在《质量和食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定。

查人员能力管理情况：

——提供《部门和岗位职责权限及任职要求》，覆盖到公司各主要岗位，包括对工作经历、能力、工作年限等的要求，2024 年度公司人员总数未发生较大变化，有部门负责人发生变更，提供了《员工能力评价表》，评价项目包括学历、岗前培训、技能、经验等，抽查办公室负责人王媛媛的能力评价，评价结果：满足要求。

部门负责人表示对各岗位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、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

现阶段暂无招聘计划。

抽查食品安全小组组成情况，包含了办公室、生产部、质检部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求，审核周期内小组成员部分发生变更，人员能力评价情况已抽查。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。现场询问食品安全小组组长，其基本熟悉食品安全小组岗位职责。

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年度公司总体培训计划》、《2024 年公司年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职条件及能力要求、内审员培训、检验操作等方面，策划基本符合标准要求；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。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

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
2024-01-10	与食品相关法律法规培训	各部门主要负责人/6 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不
2024-09-05	食品安全卫生知识培训	各部门主要负责人/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不
2024-10-10	分割过程质量检验要求培训	生产部/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不
2024-03-25	内审员培训	内审员/4 人	☒ 笔试 ☐ 口试	☒ 有效 ☐ 不
2024-11-2	食品中水分及挥发性盐基氮出厂检验实操过程培训	操作人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 实操	☒ 有效 ☐ 不



查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经过培训考核后上岗，现场询问，基本熟悉标准要求；检验员外聘有经验的检验人员现场指导，提供有培训记录；

持证上岗人员/特种作业人员：——不涉及

无电工，需要时外聘。

查健康证管理情况：提供了人员花名册、健康证（要求：每年进行 1 次体检）

现场抽健康证：（生产部孙莉编号24111106812837076520：有效期至2025年11月15日；生产部高建军（编号：2411111012837663899：有效期至2025年11月14日；生产部吕明月编号：22283020409：有效期至2025年8月12日；生产部马岳平（编号：22283020410：有效期至2025年8月12日；），食品安全小组成员已到大厂回族自治县中医院办理健康证，医院暂未出证，下次审核关注。

现场询问部门负责人，其表示公司主要通过培训、会议、文件发放、绩效考核等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全/质量意识，以确保员工意识到满足顾客要求、满足法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和持续改进，倡导为员工提供一个舒适和谐的环境。

现场询问顾**、陈**，基本说出公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

12) 设计和开发管理：

公司在质量和食品安全管理手册中对8.3设计和开发进行了说明，同时策划了设计和开发控制程序，审核期间，受疫情后经济大环境影响比较大，目前订单较少，暂未进行产品设计和开发工作，下次审核关注。

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

1) 内部审核

公司在《质量和食品安全管理手册》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《年度内审计划》，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 年 3 月 7-8 日；审核组组长：王观；组员：顾云杰、姜鹏、陈思雨；参加公司组织的内审员培训，均笔合格，现场沟通询问陈思雨，基本清楚。

查《内部审核计划》，覆盖了 QMS/FSMS 标准条款要求。提供有首次会议签到表。

查《内审检查表》：抽生产部内审检查记录表，按照内审日程表策划的标准条款开展了内部审查，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。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：生产部，不符合项内容：查看巡视生产分割现场时，发现厂区通道的诱捕式灭蝇灯粘贴纸未按时间更换，灯槽内布满了僵尸的苍蝇尸体。不符合标准条款：Q7.1.4/F8.2.4；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，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，并明确了审核结论等内容，查内审结论：公司的质量和食品安全管理体系运行基本符合审核准则，并能得到有效实施和保持，在内审中发现的不符合项相关部门应及时分析原因，并采取有效的纠正措施，在规定的时间内加以实施并验证。



个别记录中时间记录逻辑有误，已现场沟通。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《质量和食品安全管理手册》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，基本符合标准要求。

以往管理评审的跟踪措施：已完成。

本次管理评审日期：2024 年 3 月 28 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 3 月 28 日进行管理评审，批准：王瑞田，日期：2024 年 3 月 18 日。

管理评审会议于 2024 年 3 月 28 日在公司召开，会议由王瑞田（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。

现场与总经理沟通，对管理评审的流程基本了解，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查管理评审输入，包括各部门总结、供方管理、内审报告等，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，人员能力、资源配置情况评价，内部审核结果，供方管理，体系文件管理、确认验证等；但抽查发现各部门总结的内容充分性需要加强，现场沟通，下次审核关注。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审范围、评审成员、评审内容及纠正和预防措施、以往管理评审完成情况等，总经理批准：王瑞田，日期：2024-03-28，管评结论：公司通过管理评审与会者认为：公司制定的质量和食品安全管理体系方针、目标是符合公司情况的，是适宜的，体系运行是有效性的，质量和食品安全管理体系已在公司运行并取得了一定绩效，但还存在一些问题，应采取措施改正。

查管理评审改进建议，加强生产车间的现场卫生管理，及时发现问题做出日常卫生检查的前后对比记录。

改进建议为全年持续性改进内容，且不够具体，不便于下次评审有效性，已沟通下次关注。

个别记录中时间记录逻辑有误，已现场沟通。

管理评审的管理基本符合标准要求。

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：

公司在《质量和食品安全管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，定期评审确保管理体系持续实施，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。力争建立一个自我运行的持续改进机制。现场与总经理沟通，其表示：

1) 公司保存了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；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。上一年度外审未开具不符合。动物检验检疫局定期来厂进行检查，未发生不合格情况。

2) 日常运行过程中：

原辅料进货验收、产品生产加工过程、产品交付控制主要由生产部、质检部负责，主要发现的不合格为包材原料破损，处置方式均为厂家换新。

顾客投诉处理等主要由销售部负责完成，2024 年受经济大环境影响，运行不稳定，但未发生投诉情况，顾客满意度较好，暂未发生产品相关的不合格情况。



均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》的要求，基本可以运用。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《质量和食品安全管理手册》10.1/10.3 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，以持续改进管理体系的绩效。

现场总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出进行评审，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，公司各部门在日常运行过程中加以应对。

目前公司改进措施包括：产品和服务质量改进，以满足顾客要求，并应对未来相关方的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于质量和食品安全管理：还考虑了通过促进支持质量和食品安全管理的文化建设、促进工作人员参与质量和食品安全管理持续改进措施的实施，与进行沟通等方式来持续改进管理体系。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视、风险和机遇应对、管理目标现状及实施状况、内外部审核结果、监视和测量结果、确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门抽查、生产加工过程不合格、产品放行等；

管理评审输出改进措施为年度持续改进完成。

3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉处理等主要由销售部负责完成，2024 年受经济大环境影响，运行不稳定，但未发生投诉情况，顾客满意度较好，暂未发生产品相关的不合格情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：2023 年 12 月 1 日变更了营业执照注册地址（仅为政府行政规划修改地址描述，实际地址未变更），变更后注册地址：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号）

2) 组织机构：审核周期内未发生变化

3) 管理体系：审核周期内未发生较大变化

4) 资源配置：审核周期内未发生变化

5) 产品及其主要过程：审核周期内未发生变化

6) 法律法规及产品、检验标准：审核周期内未发生变化

7) 外部环境：审核周期内未发生较大变化

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：变更后：位于大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号）京华瑞（河北）食品有限公司生产车间的牛羊分割和销售——详见变更单

9) 联系方式：审核周期内未发生变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核未开具不符合项。



五、认证证书及标志的使用

业务洽谈时出示证书原件，未使用认证标志，暂停期间未使用证书及标志。

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，（京华瑞（河北）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

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:陈丽丹



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。