

项目编号: 11200-2024-Q

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称: 大厂回族自治县金腾肉类食品有限公司

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): 朱晓丽

审核组员 (签字): /

报告日期: 2024 年 11 月 29 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
■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、销售及服务工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：朱晓丽

组员：/



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	朱晓丽	组长	审核员	2024-N1QMS-4205805	03.01.01

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘丹丹	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质量管理体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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 ☒ 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、安全生产法、产品质量法、民法典等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范SB/T10379-2012是《速冻调制食品》；GB/T17238-2022鲜冻分割牛肉NYT676-2010牛肉等级规格、食品召回管理制度等

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16日 上午至2024年11月17日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11月17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）：

资质范围内的速冻牛肉制品加工

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南王庄

办公地址：河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄

经营地址：河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄

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(适用时)

于年月日- 年月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：

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: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 12 月 7 日提交审核组长。

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 12 月 16 日前。

2) 下次审核时应重点关注：内审、管理评审有效性、设计开发过程控制、放行控制、员工意识太高；标准理解有待提高

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



1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

- 1) 成熟度评价：管理层对结合型管理体系运行和认证活动支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训和运行，可以运用，能够在日常的管理和检验过程运用管理体系的工具和方法，对管理评审、内部审核基本可以应用，尚不深入，自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好，总体成熟度尚可
- 2) 风险提示：记录保存、内审、管理评审有效性、设计开发过程控制、放行控制、员工意识太高；标准理解有待提高

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：2015年3月18日 体系实施时间：2018年8月1日
- 2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证
- 3) 审核范围内覆盖员工总人数：15人。
倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无倒班
- 4) 范围内产品/服务及流程：原料验收→解冻→清洗整理→注射（配料）→腌制→整型→速冻→成型→真空包装→装箱→入库冷藏

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

总质量目标：

- 1、交货及时率 95%以上
- 2、相关方满意度 95 以上

公司的质量目标已分解到相关职能部门，规定了计算方法及统计周期，符合要求。
提供了 2023 年 11 月-2024 年 10 月的考核记录，各部门均完成了制定的目标。

办公室

员工培训率 100%
文件受控率 100%

2023 年 11-2024 年 10 月目标考核情况，目标均已完成，达到目标要求

供销部

订单评审率 100%
采购原材料合格率 98%以上
仓储产品损坏率 1%以下
相关方满意度 95 以上

查看 2023 年 11-2024 年 10 月目标考核，目标均已完成，基本达到目标要求



质检部

产品检验及时率 98%以上

检验设备校准及时率 100%

查看 2023 年 11-2024 年 10 月目标考核情况，目标均已完成，基本达到目标要求。

生产部

工艺纪律执行符合率 100%

产品一次检验合格率 98%以上

2023 年 11-2024 年 10 月目标考核情况，目标均已完成，基本达到目标要求。

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

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

中华人民共和国食品安全法 GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

SB/T10379-2012 是《速冻调制食品》；

GB/T17238-2022 鲜冻分割牛肉

NYT676-2010 牛肉等级规格

食品召回管理制度等

2、制定目标，管理目标基本合理、可测量、可达到

3、策划了生产流程，流程未更改。

原料验收→解冻→清洗整理→注射（配料）→腌制→整形→速冻→成型→真空包装→装箱→入库冷藏

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：

建筑设施：办公用房、生产用房（缓化间、腌制间、整形间、脱包间、滚揉间、消毒间、内包材间、外包装间、更衣间、缓冲间、原料冷库、速冻库、成品冷库等）

生产车间配备有塑料（不锈钢）操作台、真空包装机、定型模具、刀具、锯骨机等生产设备，满足生产需求，人员经过培训上岗等。基本满足工作需要。

检测设备主要有：压力表、电子计价秤、架盘天平、温控仪等，满足检验需求。

确定胜任人员需求，经过培训、考核合格后上岗；操作人员有相应的健康证。

6、遵照岗位职责、设备操作规程、工艺流程、工艺纪律检查表、生产记录单、食品召回计划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。生产过程中由专门人组织进行检查，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。由生产部统一汇总交办公室存储。

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：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。



设计开发

经过与生产部主管沟通和现场审核发现:

受审核方生产部配有研发人员,负责产品设计开发工作。查魏永新等人,均有5年以上的工作经验,对牛肉制品设计均有一定的经验,能力满足公司设计开发的需要。

受审核方介绍主要是根据不同顾客需求进行新产品进行研发活动。

魏永新介绍,牛肉制品加工等生产流程已基本固定,体系运行之前已进行了相关研发活动,保留有相关配料记录。自产品定型之后无变更。生产过程中可能有部分配方的改进,主要结构无变化。

企业策划了产品适用标准,编制了技术和工艺文件和产品接收准则。研发过程考虑了生命周期观点,在物资采购阶段选用环保产品,处理水达到排放标准等。

受审核方策划了产品的研发流程:

顾客需求—项目立项—研发—小试—送样、检测—甲方确认—生产

配备了所需研发和办公设备,策划了实现过程所需记录。

编制了项目开发和技术服务提供控制程序等指导文件。

指派胜任的人员:配备了所需研发技术人员。

针对研发过程,生产部负责编制设计开发项目计划书、项目建议书和设计输入、输出(小试样品、工艺要求等),负责编制新产品评审验证报告等,负责整个设计开发工作的组织协调和实施。

总经理负责批准设计立项、设计开发项目计划书、设计开发项目任务书、评审验证报告等。

每次项目在确定顾客需求之后研发人员进行结构设计,进行小试,小试的处理结果经顾客确认之后按照设计的配料进行滚揉。

目前无新的设计开发活动。

生产和服务提供的控制

与生产部经理和供销部主管沟通了解到,该公司生产产品大多为根据合同要求代加工。生产产品均为资质范围内的速冻牛肉制品。

企业介绍,与顾客签订大合同之后,根据客户订单安排生产。订单包括产品名称、数量、规格,要求完成时间等。车间主任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,保留了“生产过程工艺记录”,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。

●为过程的运行使用适宜的基础设施,并保持适宜的环境:生产车间配备有塑料(不锈钢)操作台、真空包装机、定型模具、刀具、锯骨机等生产设备,满足生产需求,人员经过培训上岗等。基本满足工作需要。监视测量资源主要有:压力表、电子计价秤、架盘天平、温度计等,满足检验需求。

人员经过培训上岗等。车间人员均持有健康证。基本满足工作需要。资源基本满足。

●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。

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,符合要求。原材料进厂检验合格后投入使用、工序不合格不转序、所有工作没有完成前不交付、交付后发现的不合格包退、包换,并制定产品召回计划。定期进行召回演练。

●生产环境为防尘、清洁、消毒、防蚊蝇、防鼠,无其他特殊要求。所有设备、食品等,严格执行离地离墙的要求,生产部负责对车间环境进行监控;

●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,在有效压力范围内。

●配备胜任的人员,有一定工作经验、经过培训、考核合格后上岗,提供了人员的健康证件。



●特殊过程：该企业目前需确认过程为注射（配料）、腌制、速冻、臭氧消毒过程。

——抽腌制过程确认：过程参数：常温，60 分钟，对设备和人员进行了确认，有作业指导书，经确认，该过程具备完成配料过程能力和条件，结果达到配料操作要求，能确保产品配方和质量要求。确认人员：魏永新，杨奇，2024.8.2。记录人：庞伟。

抽（注射）配料过程过确认：过程参数：常温，30 分钟，对设备和人员进行了确认，有作业指导书，经确认，该过程具备完成腌制过程能力和条件，结果达到腌制操作要求，能确保产品腌制质量要求。确认人员：魏永新，杨奇，2024.8.16。记录人：庞伟。

抽包装袋臭氧消毒过程确认：过程参数：常温，35-40 分钟，对设备和人员进行了确认，有作业指导书，经确认，该过程具备完成臭氧消毒的能力和条件，结果达到消毒要求，能确保包装袋卫生安全可靠，可用于食品包装使用。。确认人员：魏永新，杨奇，2024.8.16。记录人：庞伟。

●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，制定了过程检验的要求，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。

●通过记录及现场查看生产控制情况：

1、提供了生产订单，按订单内容安排生产：

黑椒牛排 150g 10 件

。。。。。。

制单人：刘丹丹

2、查看生产现场控制情况：正在进行黑角牛排 数量：1 件

班前控制：

1) 检查生产设施卫生状况，各工作间温度控制情况，

2) 填写原料接受表，进行生产线产前检查

抽生产线产前检查：检查设备：注射机、滚揉机、真空机等，检查内容：可视异物、不清洁点、冷凝水、完整性、运转情况等

2、原料准备：温度控制 0-18℃，使用设备：解冻间、清洗池，状态：自然解冻通风良好，温度：15℃，操作：杨英华，生产日期：2024.11.19，解冻后在清洗池内清洗

3、修整：操作间温度：15℃，使用设备：操作台，工作内容：除去筋膜和脂肪然后分切，操作：吴淑芬，生产日期：2024.11.29 巡检：王娜

4、配料：配料间，干燥通风，提供了配料表，配料时间 2024.11.29，登记了原辅料、食品添加剂的添加比例、用量、供应商、生产批次等，有审核人签名；魏新永

5、注射：操作间温度：3℃，使用设备：盐水注射机，注射压力：0.5，速度：45m/min,注射次数：30/min，操作：赵金河，巡检：王娜 2024.11.29

6、滚揉：2024.11.29，操作间温度：4℃，使用设备：真空滚揉机 YG280，真空度：-0.08MPa，速度 7r/min，滚揉时间：20min/停 10min/20min，记录了滚揉数量，时间及生产总量，操作人：赵金河，

7、包装：操作间温度：12℃，使用设备：真空包装机，操作：马志芬，真空室绝对压强：-0.1Mpa-0Mpa，巡检：王娜。2024.11.29 金属探测仪定期检查其是否正常工作。

8、速冻：速冻库，温度控制-35℃-42℃，入库时间：2024.11.29，操作人：杨民华

现场查看作业人员健康证，符合要求。

以上过程中使用到的温度计、秤等均经过校准，具体见 7.1.5 记录；

产品包装、喷码后办理入库。按要求码放产品。严格执行先进先出等规范，库房管理合规。

入库单记录产品名称、产品型号、产品数量、产品批次、产品客户名称、货位，符合要求。

生产过程受控。



放行控制

与生产部经理和供销部主管沟通了解到, 该公司生产产品大多为根据合同要求代加工。生产产品均为资质范围内的速冻牛肉制品。

企业介绍, 与顾客签订大合同之后, 根据客户订单安排生产。订单包括产品名称、数量、规格, 要求完成时间等。车间主任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, 保留了“生产过程工艺记录”, 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。

●为过程的运行使用适宜的基础设施, 并保持适宜的环境: 生产车间配备有塑料(不锈钢)操作台、真空包装机、定型模具、刀具、锯骨机等生产设备, 满足生产需求, 人员经过培训上岗等。基本满足工作需要。

监视测量资源主要有: 压力表、电子计价秤、架盘天平、温度计等, 满足检验需求。

人员经过培训上岗等。车间人员均持有健康证。基本满足工作需要。资源基本满足。

●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。

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, 符合要求。原材料进厂检验合格后投入使用、工序不合格不转序、所有工作没有完成前不交付、交付后发现的不合格包退、包换, 并制定产品召回计划。定期进行召回演练。

●生产环境为防尘、清洁、消毒、防蚊蝇、防鼠, 无其他特殊要求。所有设备、食品等, 严格执行离地离墙的要求, 生产部负责对车间环境进行监控;

●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, 在有效压力范围内。

●配备胜任的人员, 有一定工作经验、经过培训、考核合格后上岗, 提供了人员的健康证件。

●特殊过程: 该企业目前需确认过程为注射(配料)、腌制、速冻、臭氧消毒过程。

——抽腌制过程确认: 过程参数: 常温, 60 分钟, 对设备和人员进行了确认, 有作业指导书, 经确认, 该过程具备完成配料过程能力和条件, 结果达到配料操作要求, 能确保产品配方和质量要求。确认人员: 魏永新, 杨奇, 2024.8.2。记录人: 庞伟。

抽(注射)配料过程过确认: 过程参数: 常温, 30 分钟, 对设备和人员进行了确认, 有作业指导书, 经确认, 该过程具备完成腌制过程能力和条件, 结果达到腌制操作要求, 能确保产品腌制质量要求。确认人员: 魏永新, 杨奇, 2024.8.16。记录人: 庞伟。

抽包装袋臭氧消毒过程确认: 过程参数: 常温, 35-40 分钟, 对设备和人员进行了确认, 有作业指导书, 经确认, 该过程具备完成臭氧消毒的能力和条件, 结果达到消毒要求, 能确保包装袋卫生安全可靠, 可用于食品包装使用。。确认人员: 魏永新, 杨奇, 2024.8.16。记录人: 庞伟。

●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, 制定了过程检验的要求, 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。

●通过记录及现场查看生产控制情况:

2、提供了生产订单, 按订单内容安排生产:

黑椒牛排 150g 10 件

。。。。。。

制单人: 刘丹丹

2、查看生产现场控制情况: 正在进行黑角牛排 数量: 1 件

班前控制:

1) 检查生产设施卫生状况, 各工作间温度控制情况,



2) 填写原料接受表, 进行生产线产前检查

抽生产线产前检查: 检查设备: 注射机、滚揉机、真空机等, 检查内容: 可视异物、不清洁点、冷凝水、完整性、运转情况等

2、原料准备: 温度控制 0-18℃, 使用设备: 解冻间、清洗池, 状态: 自然解冻通风良好, 温度: 15℃, 操作: 杨英华, 生产日期: 2024.11.19, 解冻后在清洗池内清洗

3、修整: 操作间温度: 15℃, 使用设备: 操作台, 工作内容: 除去筋膜和脂肪然后分切, 操作: 吴淑芬, 生产日期: 2024.11.29 巡检: 王娜

4、配料: 配料间, 干燥通风, 提供了配料表, 配料时间 2024.11.29, 登记了原辅料、食品添加剂的添加比例、用量、供应商、生产批次等, 有审核人签名: 魏新永

5、注射: 操作间温度: 3℃, 使用设备: 盐水注射机, 注射压力: 0.5, 速度: 45m/min, 注射次数: 30/min, 操作: 赵金河, 巡检: 王娜 2024.11.29

6、滚揉: 2024.11.29, 操作间温度: 4℃, 使用设备: 真空滚揉机 YG280, 真空度: -0.08MPa, 速度 7r/min, 滚揉时间: 20min/停 10min/20min, 记录了滚揉数量, 时间及生产总量, 操作人: 赵金河,

7、包装: 操作间温度: 12℃, 使用设备: 真空包装机, 操作: 马志芬, 真空室绝对压强: -0.1Mpa-0Mpa, 巡检: 王娜。2024.11.29 金属探测仪定期检查其是否正常工作。

8、速冻: 速冻库, 温度控制-35℃-42℃, 入库时间: 2024.11.29, 操作人: 杨民华

现场查看作业人员健康证, 符合要求。

以上过程中使用到的温度计、秤等均经过校准, 具体见 7.1.5 记录;

产品包装、喷码后办理入库。按要求码放产品。严格执行先进先出等规范, 库房管理合规。

入库单记录产品名称、产品型号、产品数量、产品批次、产品客户名称、货位, 符合要求。

生产过程受控。

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

公司制定了《内部审核控制程序》, 文件规定每年至少进行一次内部审核, 间隔时间不超过 12 个月。规定了审核的策划、实施、形成记录以及报告结果的要求。查企业按规定的时间间隔进行了内审。微信询问杨兰经理, 能说出内审时间和流程。

1、提供了《2024 年度内部审核计划》, 策划了审核目的、范围、依据、审核要求等内容。编制: 王存生, 审批: 王军。2024.9.2。

2、提供《现场审核计划》, 审核日期: 2024 年 9 月 10 日, 查看审核日程安排, 无条款遗漏, 无交叉审核, 无内审员审核自己部门情况。内审组成员: 王存生, 王娜。查内审员经过了培训。

3、提供了内审检查表。查无条款遗漏现象。提供了内审首末次会议记录, 有各部门签到。

4、提供了《质量体系审核报告》, 对内审进行了总结, 审核结论: 公司质量管理体系运行对于保证公司质量方针、质量目标实现是适宜的, 基本满足公司生产经营的需要。质量管理体系运行持续、正常、有效。审核组长: 王存生, 审批: 王军, 2024.9.10。

5、本次内审开具不符合项 1 项, 不符合事实描述清楚, 对不符合进行了原因分析和整改, 对纠正措施进行了验证。

内审基本符合要求。

●执行《管理评审控制程序 QMS/CX17-2018》, 按程序要求在时间间隔策划并开展了管理评审。与总经理及办公室主管杨兰沟通, 能说出管理评审的时间。提供了签到表等资料。

●查企业于 2024. 9. 20 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 20 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。

3、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: 以往管理评审情况, 质量管理体



系内部审核报告、质量目标指标完成情况，顾客及相关方对质量方面的反馈及满意度，公司内外部环境因素变化及控制情况，供方绩效情况；产品质量状况等，输入较为全面。

4、提供了会议记录及《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，总经理进行了总结。

评审结论：公司质量管理体系符合标准要求，具有较好的充分性、适宜性和有效性，能较好的适应实现质量方针和质量目标的需要。同时，质量方针也较好的体现了公司对质量管理方面的追求和方向，具有较好的适宜性。

5、持续改进的建议：加强有关不合格品处置记录的保留。

查看改进措施完成情况，已完成，符合要求。

抽上年度管理评审改进措施完成情况，已完成，符合要求。

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：

编制了《不合格品控制程序》，程序内容符合标准要求。对不合格品的处置方式包括：

涉及包装重量、隔膜、牛油没有切割干净等的不合格，返工处理。

涉及产品卫生等食品安全的不合格，不予出厂，做饲料及其他处理。

对于包装过程漏气，金属探测仪发现的不合格，对其原因和不合格程度进行分析后，进行返工重新包装或报废等处置措施。

提供了《不合格品及纠正措施处理单》本年度未发生不符合

已售出产品，涉及食品安全的，采取召回措施，接受赔偿和处罚，努力配合将产品召回。

企业编制有产品召回计划，并按要求定期演练,提供有召回计划、召回演练记录。

经查基本符合要求

2) 纠正/纠正措施有效性评价：对出现产品不合格现象采取原因分析，制定纠正措施，并验证其措施的实施程度，目前纠正措施实施基本有效；管理方面的不符合经了解基本采取纠正及纠正措施，预防措施基本未采取。纠正措施管理工具的应用尚需加强。

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

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）：

执行《基础设施控制程序》。

提供了《设施设备台账》，记录了设备名称、规格型号、数量、使用部门等内容。

1) 办公主要设施：电脑、电话、一体机等，满足办公需求

2) 建筑设施：办公用房、生产用房（缓化间、腌制间、整形间、脱包间、滚揉间、消毒间、内包材间、外包装间、更衣间、缓冲间、原料冷库、速冻库、成品冷库）

3) 主要生产设备：塑料(不锈钢)操作台、真空包装机、定型模具、刀具、锯骨机等，满足生产需求。

特种设备：无

企业有设备维护保养规定，每日对设备按要求逐项进行检查、保养。

生产设备按照公司要求，制定了维护保养计划并填写记录。提供了《设备检修计划》《设备保养记录》。

查看设备日常保养计划、和保养记录，记录了设备名称，检查维护保养内容及验收情况；

质检部质检人员每周或在设备大清后或停工复产时，对生产设备进行检查，以确保设备卫生状况；



提供监视和测量设备有电子计价秤、架盘天平、温度计等,见 7.1.5 审核记录

办公设备的日常维护,主要为局域网维护、灰尘清扫、电脑、和一些设备的耗材更换。

设备自带软件由设备生产厂家定期进行维护、更新。

公司设备管理均按要求进行保养维护、维修,并有记录,方便检索和查阅,符合要求。

特种设备:无

厂房由生产部负责管理,定期检查漏雨、透风等损坏情况,目前厂房基础设施完好。

设备管理符合要求。

2) 人员及能力、意识:

查:岗位任职要求的具体规定情况:

《岗位职责说明书》规定了具体岗位的学历、能力、工作经验等方面的要求。包括了每个岗位的具体要求。

抽“岗位任职资格确认表”:各部门负责人及内审员进行了资格确认,抽姓名:王娜:从学历、培训经历、技能和岗位职能等方面进行评价,符合要求

批准:王军 2024 年 1 月 4 日

无特种作业

查“2024 年度培训计划”,共多项,覆盖标准、体系文件、内部审核、生产质检等方面,目前按计划已实施完成了部分项目。

2024.4.11 ISO9001:2015 标准培训包括:培训方式,培训内容摘要,培训老师及考核。考核方式口试,考核结果,均合格。

---效果评价:通过此次培训,在公司内部普及了质量管理标准要求,大大的提高了各生产人员的质量标准意识,认识到贯标意义和重要性,达到本次培训的目的。

基本实现了本次的培训目的。

内部审核培训:2024.7.3 包括:培训方式,培训内容摘要,培训老师及考核。考核方式为现场提问,考核结果,现场提问能够流利回答问题,。

---效果评价:通过此次培训,参训人员学习了有关内审、管评的要求,对审核计划编制、审核记录填写要求、不合格的发现及整改要求、报告的编制学会了如何运用实施,达到本次培训的目的。

内审员、质检员均培训合格经总经理授权。

现场与内审员沟通,内审、管理评审在外聘老师指导下进行,独立审核的能力有待提高,已开不符合。。

人员管理基本能满足要求。

主要通过培训提高岗位作业水平及环境、安全意识,明确各岗位要求,生产质检及办公人员自身工作对环境、安全目标的影响,以及如何通过培训和互相交流提高环境绩效,不符合质量管理体系要求的后果等。

3) 信息沟通:

企业主要通过以下措施实施内部、外部的信息交流和信息沟通:

内部沟通:通过各种列会传达、通报质量管理情况(如生产例会、经营会议等);

各部门内部会议等;

内部文件的学习和传递;

公司宣传栏等方式。

外部沟通:通过电话、微信、邮箱。

与供方沟通采购产品信息,产品质量和交货信息等;

与顾客沟通产品信息、产品质量、交付情况和服务方面等;

与当地政府主管部门进行交流沟通;

内外部信息交流/沟通方式可行、有效;

部分内外部沟通重要事情进行了登记,公司沟通机制已经建立,基本有效。

尚未发生因交流、沟通不畅而导致体系运行受阻现象影响。

4) 文件化信息的管理:



组织编制了质量手册，程序文件，记录表格等，包括了标准要求的形成文件的信息及组织确定的为确保质量管理体系有效性所需的形成文件的信息。经评审，目前文件和目录均适用，暂无修订，符合要求。

- 编制《文件控制程序》《记录控制程序》内容符合标准要求。

- 查有“受控文件清单”，“外来文件清单”，包含有质量手册、程序文件、管理制度汇编、检验规程、法律法规等。现场查看手册、程序文件，未见受控标识，已开不符合。

现场查看收集了标准化法、计量法等，中华人民共和国食品安全法(2009年6月1日起施行)GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 SB/T10379-2012 是《速冻调制食品》；GB/T17238-2022 鲜冻分割牛肉 NYT676-2010 牛肉等级规格 GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定/食品召回管理制度等等。

抽查办公室《管理手册》，编号：QMS/SC-2018

发布、实施日期：2018年8月1日

- 查有“文件资料发放登记表”，文件均发到使用部门。

- 介绍：每年通过内审系统评价文件的适宜性；部门、法律法规、工艺等发生较大变化时要适时评审，目前文件基本适宜。

- 查文件更改、作废情况：针对文审的不符合项对手册进行了换页修改，被替换的文件页标有“作废”标识，由办公室统一封存。

- 查办公室管理体系手册、程序文件、现场管理制度均保管良好，为有效版本。

- 编制《记录控制程序》内容符合标准要求。

- 有“质量记录清单”，显示了记录名称、编号、保存期限、使用部门等内容，共有质量记录多种。

抽查：受控文件清单、管理评审计划等

其记录标识清晰，填写规范、齐全、清晰，记录在文件柜中分类编目保存，能防潮、防虫蛀、防丢失、防水、防火，记录的贮存和保护符合要求，检索方便。

各质量记录由各部门负责保存，以便查阅，办公室定期检查记录的使用、保管情况，记录如超过保存期或其它特殊情况需要销毁时，填写《记录销毁清单》，由管理者代表签字同意后销毁。

目前尚无超过保存期限的记录。

经查，符合标准要求。

四、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：无

2) 组织机构：无

3) 管理体系：无

4) 资源配置：无

5) 产品及其主要过程：无

6) 法律法规及产品、检验标准：无

7) 外部环境：无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无

9) 联系方式：无

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上年度不符合已整改，符合要求



六、认证证书及标志的使用

证书用于投标，目前未发生证书使用不当行为

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：

资质范围内的速冻牛肉制品加工

八、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，大厂回族自治县金腾肉类食品有限公司的

☒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

☐推荐再认证注册

☒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，推荐再认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:朱晓丽



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。