项目编号：30666-2023-H-2024

管 理 体 系 审 核 报 告

（监督审核）

组织名称：正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS)

☑食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）：马焕秋

审核组员（签字）：马焕秋

报告日期：2024 年 12 月 19 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 日内可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：马焕秋

组员：马焕秋

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-1296764	CI-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	郭永新	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核☐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，从而确定是否☐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：

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☑单体系审核

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《计量法》；

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：

GB12694-2016 畜禽屠宰加工卫生规范

GB2707-2016 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T17238 鲜冻分割牛肉

GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

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12月18日 上午至2024年12月19日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11月5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）：

位于锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司屠宰车间的速冻生制品（牛羊肉）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：内蒙古自治区锡林郭勒盟正镶白旗明安图镇朝格温都尔嘎查

办公地址：锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区

经营地址：锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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（3）项，涉及部门/条款:企管部/3.2、品控部/3.6/4.5

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：2025 年 1 月 19 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 2026 年 12 月 19 日前。

2）下次审核时应重点关注：

生产记录的填写、CCP 点的实施情况、文件控制情况，管理评审和内审的有效性

3）本次审核发现的正面信息：

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；监管部门来公司进行监督抽查，基本符合；审核周期内未发生重大的食品安全事故等；按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

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，公司结合速冻生制品（牛羊肉）加工过程，包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 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，总体体系的成熟度尚可。

2）风险提示：

实验室管理水平需要提高，内审管评的深入程度方面还有很大的提升空间，需要持续给予关注。

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《HACCP 管理手册》2.4.2 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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。
提供了《质量、食品安全目标分解及完成情况考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2023 年 11 月-2024 年 11 月）
食品安全事故为 0	统计食品安全事故实际发生次数	每月	0
产品一次交验合格率 100%	合格次数/总次数×100%	每月	100%
顾客满意率≥90%	顾客满意度调查得分/调查表总分数×100%	每季度	98 分

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效□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安全小组的评价意见；H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

一、良好卫生规范：

与生产部负责人沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。

企业保留有良好卫生规范相关文件。提供《前提方案/良好生产规范》，企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时应实施评审。目前未发生变更。 查看初始确认记录，时间：2023 年7月 1日。

企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量，企业基于风险分析，建立了环境监测计划，以减少食品污染的风险。

企业对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。

良好卫生规范的验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估。查看验证记录，时间：2024 年9月23 日。

1、场所及周边环境：

组织位于锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区，现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水；厂区厕所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

2、场所设计、建造、布局和操作流程：

厂房为公司自有土地，有产权证明，编号：D15001675060，宗地面积 38310 ㎡，建筑面积 10450 ㎡；分一层及二层；其中生产车间主要分为屠宰区、分割区、仓储区（速冻及冷冻库），速冻库 5 个，1#、2#、4#、5#在用，3#未在用；排酸库 4 个，2#3#4#为牛肉排酸，1#库未羊肉排酸；配备有检测室 1 个，与办公室同一层，基本满足鲜冻牛羊肉加工需要。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

车间外设置卫生间，厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处有更衣室、换鞋间、洗手消毒间，更衣室内安装有紫外灯。

3、库存管理：

规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材辅料、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，现场查看：

设有成品库，库内产品放置于塑料垫板上，有产品标识卡片。库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板。

1、空气和水质：

生牛屠宰车间用水经现场核查，清洁用水为自来水，排酸库使用的喷雾用水使用的是树脂交换用水，目的是为了防止喷淋头堵塞。不涉及配料用水。

车间内空气的消毒主要靠以及臭氧空间消毒净化器和紫外灯。产品不出口。

5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：内包装袋，提供了质检报告含卫生指标。详见3.5审核记录。

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。使用的包装材料（无气体）不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁。不重复使用。

6、废弃物管理：

屠宰车间产生的牛副产品（皮、血、头、蹄、下水等），打包卖给第三方；包装区产生的废包装作为垃圾扔到厂区门口垃圾桶，由环卫工人统一处理；屠宰过程产生的污水经公司水处理设施与处理后达到三级排放标准排入市污水处理厂。

7、设备与维护：

现场生产设备有：主要生产/服务设备有屠宰生产线、排酸间、分割生产线、速冻库 5 个、成品库 2 个、翻板箱、开胸电锯、液压扯皮机、劈半电锯等。

提供有《设备检修验收单》，

时间：2024年 8月19日　设备名称：2#氨泵，更换电机；检修保养人：刘玉兵；

现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝。

8、产品污染风险和隔离：

牛肉产品生产线与羊肉产品生产线交叉生产，不同时生产，刀具由专人保管，牛羊专用刀具，不混用；生产线设备按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品相关产品、半成品、成品和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损。员工生产过程戴发网、口罩，有效遮住头发，防止头发掉入到产品中。如有外部人员一般使用参观通道，如进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：

公司制定了《化学药品管理制度》文件，询问生产经理，表示除车间场地消毒及外围用次氯酸纳、84消毒剂之外不存在其他危险化学品，危险化学品存放于化验室内，由化验员上锁保管。提供有《消毒液使用记录》、《消毒药领用及使用记录》，抽查 2024.8.9、2024.4.18 记录，符合要求；

企业不涉及使用食品添加剂使用；

9、清洁消毒：

提供了《消毒记录表》，对食品接触面的结构、材料提出了要求，并提出了食品接触面清洁卫生要求，清洁方式是下班后用清水冲掉固形物，屠宰工具（刀、钩）班后放入浸泡池用 300ppm 次氯酸钠喷洒浸泡 30-45 分钟，清水冲洗后放入刀具臭氧消毒柜，消毒 15-25 分钟。班后，地面使用热水冲洗后再用 300ppm 次氯酸钠喷洒。每周开展 8S 管理，全面检查。提供了 2024 年 1-12 月“屠宰厂消毒记录表”，针对屠宰车间、设备、屠宰工具（刀、钩）、放置胴体推车（架）、存放副产品框、工作台、饲养圈、待宰圈、隔离圈、急宰间、无害化处理间，未记录洗手台、卫生间、通道消毒记录，已现场沟通整改；记录了消毒原因（常规消毒）、消毒场所（厂内）、消毒方法（喷洒）、消毒药（名称：次氯酸钠、浓度 300ppm；屠宰工具 100ppm，浸泡 90min;胴体推车架、存放副产品框、工作台等 300ppm），抽查 2024.5.15、2024.11.15 记录，消毒人员为朗永话。另提供有 “进厂车辆消毒记录表”，已现场沟通整改；另外提供了《紫外灯使用时间及处理记录》，对更衣室紫外线、使用情况进行了记录。

10、虫害防治：

企业虫害防治由企业自己开展，提供有车间防鼠点平面图。主要措施有：挡鼠板、鼠笼、灭蝇灯。车间、仓库入口处内灭蝇灯，车间及仓库入口均设置有挡鼠板；每2天检查一次，检查位置：车间进出口、库房边角，库房内部边角； 检查内容包括：防鼠板完好，老鼠夹、粘鼠板是否正产使用、下水道口防虫设施完好性、灭蝇灯设施、门窗关闭情况等；检查结果：完好，无异常；检查人：刘玉兵；

现场观察生产车间未见虫鼠害出现，厂区也未见家养动物出没。

11、员工卫生：

企业配置了更衣室、洗手设施、干手设施、手消毒设施等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。洗手消毒间关于洗手及消毒的流程在墙上有标示，能引导员工进行正确洗手消毒。

12、工作服管理：

工服公司统一清洗，先 150ppm 次氯酸纳浸泡 15 分钟后清洗，再更衣室经紫外灯消毒。内包区域人员与外包区域人员通过工服分颜色管控、内包车间员工工服为白色，屠宰区员工为蓝色工作服，不同颜色工作服分开清洗。

按人流物流通道管控，基本避免人员交叉流动，产生交叉污染风险；

13、员工健康：

建立有员工的健康档案，每年办理健康证。持证上岗。具体见企管办审核记录。查《人员健康检查记录表》2024年 1 月至 9 月的记录，晨检项目包括：手部卫生、饰品、手指甲、头发、胡须、工作服、发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，不符合要求者不准进入车间，检查人：丁主任；检查结果：均符合要求。

询问审核周期内暂未发生类似情况。

14、场所巡检：

企业将场所巡检工作结合总局60号令日管控周排查工作一并完成，每日对厂区进行生产环境、食品加工人员、设备及设施等方面的检查。

主要巡检项目内容及问题发现整改情况体现在日管控、周排查记录中。

15、返工：

现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程，对出现的废边角废弃料，直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格的情况，也没有发生不合格品返工的情况。

16、运输储存：

产品通过内外包装包装后运输，与内蒙古李霖海物流有限公司签订了货物运输合同，签订日期：2023年7月1日，合同到期自动续签；

成品存储：

提供有速冻库、冷冻库的温度监控记录。抽查《库房温度记录表》，2024-11-8 21:00，西速冻库一，温度：-36.5℃；

西速冻库五 -37.2℃，均满足-30-40℃的要求，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；记录人：张强；表格记录中部分温度为开机制冷温度，已现场沟通；

查《排酸监控记录》，2024.3.20，10:30；入库：荷斯坦 母牛 21 头，开始时间：8:00;结束时间：16:00；排酸温度：2℃；湿度 95%；记录人：湛宝军；
2024.12.18，10:30；入库：草地牛 20 头，开始时间：12:00;结束时间：14:00；排酸温度：1℃；湿度 85%；记录人：王红臣；

17、来访者：

提供门卫室出入厂区的登记台账：

包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、身份证号、车牌号、联系方式、事由等，基本符合要求。

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

18、培训：

提供了 2024年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见企管部审核记录。

查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。
验证时间：2024 年9月 23 日 验证人员：HACCP小组

二、CCP点实施、验证

根据公司实际，结合 HACCP 体系要求，对产品的管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好卫生操作规范、制度汇编等文件。基本能指导公司速冻生制品（牛羊肉）加工相关过程食品安全管理运行的控制操作。

1 生产工艺流程：
畜检疫收→待宰→吊挂→宰杀(阿訇过刀)→割头沥血→血液间→血液出口→剥皮、宰后检验 ←环切肛门→开腔、取白脏→胴体检疫、胴体修整→检斤→排酸→分割（剔骨）→包装→产品速冻→冷冻储存→发货；
外包过程：第三方检测、物流运输、牛副产品处理；
本部门识别的 CCP 点有 2 个；
CCP4：排酸
关键限值：在 0-4℃温度下,中心温度 7℃以下，12-24 小时，湿度 85—95%；

查《排酸监控记录》，2024.3.20，10:30；入库：荷斯坦 母牛 21 头，开始时间：8:00;结束时间：16:00；排酸温度：2℃；湿度 95%；记录人：湛宝军；
现场查看排酸温度，10:30；入库：草地牛 20 头，开始时间：12:00;结束时间：14:00；排酸温度：1℃；湿度 85%；记录人：王红臣；
CCP5：速冻
关键限值：温度：-30℃至-40℃之间；
查看 2024.1-12 月份速冻库温度计检查记录，2024-11-8 21:00，西速冻库一，温度：-36.5℃；
西速冻库五 -37.2℃，均满足-30-40℃的要求，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；记录人：
张强；表格记录中部分温度为开机制冷温度，已现场沟通；
现场查看速冻库温度：西速冻库二-34℃；西速度库四-35.4℃；东速冻库一-37.5℃，符合关键限值要求；
查审核范围内产品的实现流程及过程的控制情况：
生产过程为：组织根据订单情况进行采购，品控人员负责验收并做好验收记录，生产部通过微信群下达生产任务单，成品生产、成品放行、成品出货等工作，物流：由内蒙古李霖海物流有限公司负责。目前产品生产加工过程等主要通过现场管控方式进行，具体的管控情况如下：

询问企业半成品的检验主要通过感官控制，检查产品是否完整，部位无缺失。

现场询问操作人员李瑞芳，基本清楚本部门中CCP点、OPRP点的设置情况。对CCP点的监控参数基本清楚。

CCP1：牛羊接收
活牛供方：四子王旗大戈壁农牧业开发有限公司； 《营业执照》编号：91150929667334458lM
动物检疫合格证明（动物 B）编号：15250029758；检测时间：2024.12.16；25 头
动物检疫合格证明（动物 B）编号：15250013999；检测时间：2024.9.24；41 头

活羊供方：以收购周边个人养殖户绵羊为主，
活羊供方：毛俊仁
动物检疫合格证明（动物 A）编号：1303854894；检测时间：2024.12.17；320 头
活羊供方：田艳云
动物检疫合格证明（动物 A）编号：1303854341；检测时间：2024.9.16；369 头
CCP2：宰后检疫
提供了《CCP2 胴体检疫记录》，检查项目包括：心脏心包膜是否正常；肝脏颜色质地大小是否正常、有无脓包及脓包大小数量；肺脏质地地大小有误异常点、有无脓包；胃肠胃肠颜色是否正常；肠系膜淋巴结是否正常；胴体肌肉是否有寄生虫、胴体是否有出血点等，检查内容包括：
查 2024.6.13 检查记录表：屠宰总数 295 头，抽检数 3 头，耳标：2203/2314/2377，检查结果：合格；质检员：朗永花；审核：马凯；
查 2024.12.18 检查记录表：羊 屠宰总数 320 头，抽检数 3 头，耳标：8819/8878/7925，检查结果：合格；质检员：武铁荣；审核：马凯；
查 2024.12.17 检查记录表：牛屠宰总数 25 头，抽检数 1 头，耳标：320，检查结果：合格；质检员：宋观荣；审核：马凯；

尿检：

查 2024 年 8 月 26 日《屠宰和检疫检验记录表》，货主名称：董新源，动物检疫证明编号：3731887782；羊；数量 320 头；抽检动物耳标号：105/108/119/120/135-144/168/456-465；检测内容：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇；检测时间：9：13；检测人：马凯；检测结果：未检出；

另抽 2024.7.18/9.16/9.20 尿检记录，控制方式同上，均未检出；

查 2024 年 12 月 19 日《屠宰和检疫检验记录表》，货主名称：任忠，动物检疫证明编号：15250029758；牛；数量 25 头；抽检动物耳标号：320；检测内容：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇；检测时间：8：30；检测人：马凯；检测结果：未检出；

提供了 2024.5-2024.12 的进厂动物验收记录表，

1、进厂时间：2024.5.17；货主刘占伟，绵羊 380 只；健康状况：良好；车辆消毒：已消毒；动物检疫合格证明 1304350122；检疫人员：董映波；

2、进厂时间：2024.7.1；货主王彤，牛 18 只；健康状况：良好；车辆消毒：已消毒；动物检疫合格证明 15140312645；检疫人员：马凯；

3、进厂时间：2024.12.17；货主任忠，牛 1 只；健康状况：良好；车辆消毒：已消毒；动物检疫合格证明 15250029777；；检疫人员：马凯；

2、进厂时间：2024.12.18；货主毛俊仁，羊 320 只；健康状况：良好；车辆消毒：已消毒；动物检疫合格证明 1303854894；检疫人员：马凯；

另外抽查 2023.08.14、2023.07.29 等 12 批验收级屠宰检验检疫情况，基本符合要求。另外提供了公司水质和产品的外部检验报告，基本符合，详见食品安全小组审核记录。

提供有《宰前检疫记录》，2024.4.4，绵羊 286 只，畜主：杨昌成，运动姿态、呼吸情况、眼部分泌物、肛门处粪便、蹄叉水泡，体温，检疫证号：1303853650；

提供有《宰前检疫记录》，2024.12.18，绵羊 320 只，畜主：毛俊仁，运动姿态、呼吸情况、眼部分泌物、肛门处粪便、蹄叉水泡，体温，检疫证号：1303854894；

提供有《宰前检疫记录》，2024.12.17，牛 1 只，畜主：任忠，运动姿态、呼吸情况、眼部分泌物、肛门处粪便、蹄叉水泡，体温，检疫证号：15250029777；

提供《产品出厂检验报告单》产品名称：羊肉 ，生产日期：2024.8.1，检测指标：感官指标（色泽、气味）；净含量 1kg、水分 64%、挥发性盐基氮≤15（mg/100g），结论：符合 GB/2707-2016 要求，判定合格，检验员：马凯；

提供《产品出厂检验报告单》产品名称：牛肉 ，生产日期：2024.12.18，检测指标：感官指标（色泽、气味）；净含量 1kg，结论：符合 GB/17328-2022 要求，判定合格，检验员：马凯；

提供有产品第三方报告：

产品名称：牛肉；报告编号：RD2405C60286；报告日期：2024 年 5 月 18 日；检测项目：恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、金霉素、四环素、林可霉素、水分、瘦肉精（克伦特罗、莱克多巴胺等）、沙门氏等 27 项；

判定结果：符合；检测单位：山东润达检测技术有限公司；

产品名称：羊肉；报告编号：RD2405C60302；报告日期：2024 年 5 月 18 日；检测项目：恩诺沙星、

呋喃妥因代谢物、金霉素、四环素、林可霉素、水分、瘦肉精（克伦特罗、莱克多巴胺等）、沙门氏等 28 项；
判定结果：符合；检测单位：山东润达检测技术有限公司；
1、羊肉产品型式检验报告缺少农残、挥发性盐基氮的检测项目；
2、未能提供排酸过程中使用的净化水的检测报告——不符合

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

2024 年 10 月 11 日进行 HACCP 管理体系的内部审核，提供了内审过程的相关记录，查内审计划中没有漏标准条款、没有遗漏体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作；针对标准开具的不符合项，开展了原因分析、 制定有纠正措施及纠正措施的有效性的验证记录。本次内审资料证明，内审活动基本充分、有效。

公司于2024 年11月11日进行了HACCP管理体系的管理评审，管理评审提供了“管理评审计划”、“管理评审会议记录”、 “管理评审报告”、“管理评审改进计划”等记录，从材料中可以看出，本次评审的输入符合标准的输入 要求和企业手册中关于管理评审的输入要求，管理评审输出针对改进的需求制定了改进计划，规定了完成 时间、职责部门和验证要求。管理评审活动充分、有效， 有助于推动组织的持续改进。

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：

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内如有发生采购原料不合格情况，退回处理。

活畜外观主要看病、死、残情况，企业按照 10%比例抽检，尿检检查瘦肉精，并索票。如发现有病死残或无票据等情况拒收；
不合格品主要包括落地碎肉、病变部位切除，做废弃物处理，每天 1-2 公斤；
刀伤部位产品：降级处理；

审核周期内成品外检均未发现有不合格现象。对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；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的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

现场查核组织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；内审开具的 1 项不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

3）投诉的接受和处理情况：

审核期间公司暂未发生投诉情况，下次审核关注。客户反馈的问题一般为每批次肉的颜色不同（牛羊因品种、年龄不同而造成肉的颜色不同），不属于食品安全问题；

三、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

10）食品安全小组组长：变更为郭永新

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核时不符合项

1、未能提供速冻牛羊成品检测报告及水质检测报告。

现场验证牛羊肉速冻牛羊肉报告已提供，整改有效；水质检测报告未提供；

2、未能提供中心温度计、不锈钢立式灭菌锅、红外线快速水分测定仪的校验/检定证书。

现场验证均未能提供校验/检定证书，由于企业未开展微生物检测，灭菌锅暂不使用，无需送检；

2、屠宰分割间未配备诱蝇灯及防鼠设施，分割的工具间未配有紫外线灭菌灯；

经现场验证已关闭，整改措施有效

五、认证证书及标志的使用

业务洽谈和招投标时出示认证证书原件，未使用认证标志，证书标志的使用符合要求，未见违规使用情况。

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，（正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司）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: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的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。