

项目编号：11499-2024-Q

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：西安兆龙食品有限公司

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）： 温红玲

审核组员（签字）：

报告日期： 2025 年 1 月 10 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：温红玲

组员：



受审核方名称：西安兆龙食品有限公司

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	温红玲	组长	审核员	2022-N1QMS-3210533	03.01.03;03.08.05

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	汪雨婷/程兆龙	向导	受审核方

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☒单体系审核☐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：《ISC-B-1管理体系审核方案策划表》；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国环境保护法。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

GB/T15624-2011服务标准化工作指南、GB14881-2013食品安全国家标准食品生产通用卫生规范、GB 5749-2022生活饮用水卫生标准、GB 4806.7-2023食品接触用塑料材料及制品、GB7718-2011预包装食品标签通则、GB28050-2011食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB/T 23586-2022酱卤肉制品质量通则、GB 2726-2016食品安全国家标准 熟肉制品、GB2760-2024食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB/T 29392-2022畜禽肉质量分级 牛肉、GB/T 41438-2022牛肉追溯技术规程、GB/T 9960-2008鲜、冻四分体牛肉、NY/T 3379-2018牛肉分级、NY/T 3389-2018牛肉及牛副产品流通分类与代码、NY/T 676-2010牛肉等级规格



等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：无。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年01月09日 上午至2025年01月10日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6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）：

Q：资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工

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：西安市灞桥区洪庆工业园东区 16 号

办公地址：西安市灞桥区洪庆工业园东区 16 号

经营地址：西安市灞桥区洪庆工业园东区 16 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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025-01-08 8:30:00 上午至 2025-01-08 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：

目标完成情况；特种设备管理情况；监视和测量设备管理情况；内审、管理评审有效性；产品实现过程策划和运行控制；绩效分析与评价策划与实施情况；应对机遇和风险的措施情况等。

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（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：

综合部

GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准 7.2 能力

生产加工中心

GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准 7.1.5.2 测量溯源

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 3 月 1 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 1 月 8 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次不符合的验证; 特种设备管理; 监视和测量资源管理; 9.1.1 绩效监视和测量; 设计和开发控制; 生产和服务提供控制; 产品和服务的放行控制; 管理人员加强体系文件学习。

3) 本次审核发现的正面信息:

该公司管理体系能够持续有效运行, 近一年内未发生过质量、环境、安全事故, 未发生过相关方投诉抱怨情况, 未发生违反法律法规情况, 人员质量、环境和安全意识等较好, 相关资质手续保持有效, 资源比较充分, 能保证方针和目标方案的实现。该公司 QMS 基本满足 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准的要求, 建立了自我完善机制, 质量管理体系运行基本有效。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价: 公司各部门职责明确, 质量管理体系能够全面有效地予以贯彻实施, 各部门人员能理解和实施本部门涉及的相关过程。对识别出的相关质量管理过程能有效予以控制。

2) 风险提示: 人员质量管理体系意识需加强培训。

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: 2000 年 02 月 29 日, 体系实施时间: 2024 年 6 月 5 日

2) 法律地位证明文件有:

现场查提供公司营业执照正本, 经营范围覆盖认证范围。

查提供有食品生产许可证(副本)及生产许可明细表, 生产范围在许可范围内, 有效期内。

查提供有食品经营许可证, 经营范围在许可范围内, 有效期内。

查提供有商标注册证明, 有效期内。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 11 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:

策划了资质范围内酱卤肉制品(腊牛肉)、速冻分割肉制品(牛肉)的加工工艺流程:

①酱卤肉制品(腊牛肉)加工工艺流程:

原料验收——选料——修整——配料——腌制——滚揉——预煮——冷却——称重——装袋抽真空——杀菌——冷却——检验——包装入库

②速冻分割肉制品(牛肉)加工工艺流程:

原料验收——块型修整——分切——称重——装袋抽真空——检验——包装入库



经确认，

关键过程：选料、配料、抽真空、杀菌过程；

需确认过程：选料、配料、抽真空、杀菌过程；

外包过程：第三方检测、产品运输过程。

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

质量方针：

质量方针：精益求精 科学管理 高效生产 完美品质 专业服务 持续改进。

方针包含在管理手册中，经总经理批准，与手册一起发布实施。公司方针适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向，为建立质量目标提供了框架。方针体现了对满足顾客要求、法规要求的承诺、持续改进管理体系的承诺等内容，符合要求。

理解组织及其环境：

西安兆龙食品有限公司，

提供有土地租赁合同，出租方：西安市灞桥区洪庆街道办享处企业办，单一场所。

注册地址：西安市灞桥区洪庆工业园东区 16 号；

生产经营地址：西安市灞桥区洪庆工业园东区 16 号

经现场确认，公司主要进行资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工。

与副总经理沟通，公司领导层确定外部和内部与公司的宗旨、战略方向有关、影响质量体系实现预期结果的能力的因素。外部因素考虑：国际、国内、地区和当地的各种法律法规、技术、竞争、文化、社会、经济和自然环境方面（不管是国际、国家、地区或本地）等因素；内部因素考虑：公司的价值观、文化、知识和绩效等因素。总经理负责组织对确定的内部和外部因素的相关信息进行监视和评审，以确保质量管理体系与公司的战略方向一致，并实现其预期的结果。

理解相关方的需求和期望：

总经理及管理层在考虑相关方对公司提供符合顾客要求和适用法律法规要求的产品和服务的能力产生影响或潜在影响时，结合公司的实际情况，确定与质量管理体系有关的相关方，并确定其要求。公司按照质量手册要求对相关方的需求和期望进行管理，以理解相关方的需求和期望以便帮助本公司更好的建立清晰的方针和目标，做到目的明确；由于相关方对组织持续提供符合顾客要求和适用法律法规要求的产品和服务的能力产生影响或潜在影响，因此，公司确定了：

与质量管理体系有关的相关方；

公司的相关方包括：顾客、员工、银行、外部供应商、雇员及其他为组织工作者、法律法规及监管机关、非政府组织等。

公司对这些相关方及其要求的相关信息进行监视和评审，理解和持续满足相关方的需求和期望。

应对风险和机遇的策划及措施：

公司制定质量手册中，明确风险和机遇事件的识别方法/途径、风险和机遇事件的评估方式、制定主要风险和机遇事件的应对措施的要求、评价这些措施有效性的方法。

制定《ZLSP-QP-2024-12 风险和机遇控制程序》，企业识别了风险并制定了相关措施，查提供有《风险和机遇评估分析表》，识别有：

查客户开发，合同评审过程风险：

1.对市场需要产品的发展趋势判断失误。

2.客户要求识别不完整。

3.未能确保能够满足客户要求就签署合同。

**措施：**

- 1.对市场需求产品的发展趋势分析应该经过反复论证。
- 2.对客户的要求实施监视和测量。
- 3.在确定与客户签署合同前落实合同评审事宜。

风险机遇识别基本充分，应对风险和机遇的措施基本适宜。

质量总目标及考核情况：**质量目标：**

公司总目标	完成情况
① 成品检验一次合格率≥95%	100%
② 顾客满意度≥95 分	96
③ 合同履约率 100%	100%

查对目标进行了分解，提供有公司及各部门目标分解和考核情况，内容包括：部门、目标指标、完成情况、考核人等，基本到位、合理。

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）

产品实现的过程和活动的管理控制情况：

公司最高管理者为增强顾客满意，确保顾客和适用的法律法规的要求得到满足，对建立、实施、保持和改进质量管理体系做出了承诺。建立和实施并初步形成了纠正、预防和持续改进机制。严格执行了体系文件规定要求，认真贯彻执行 GB/T19001-2016 标准，产品质量稳定并符合产品标准和顾客要求。实现了公司方针和目标，达到了预期结果。

公司建立了较完善的人力资源、基础设施、工作环境、技术信息、资金等资源确定和提供等渠道，能够确保满足建立、实施、保持、改进质量管理体系，提供符合要求的产品的实际需求。

公司在策划建立质量管理体系时较充分地识别了所需的过程，查提供有管理体系运行过程及关系图，包括：管理体系策划过程、支持过程、产品（服务）实现过程的质量控制运行控制、绩效评价和改进；公司采用“过程方法”予以运作和控制，质量管理体系涉及的过程及其相互关系，识别出产品实现所需的过程要求：包括明确顾客及其规定用途和已知的预期用途所必需的要求、适用的法律法规要求、组织附加的要求，对各种要求进行评审，确认可以满足要求，并传递到相关岗位。

公司明确了所提供产品的质量目标和要求、文件和资源的需求，所需的过程和产品监视与测量活动及接收准则，所需的记录表格等。

资质符合性：现场查提供公司营业执照正本，经营范围覆盖认证范围。查提供有食品生产许可证(副本)及生产许可明细表，生产范围在许可范围内，有效期内。查提供有食品经营许可证，经营范围在许可范围内，有效期内。查提供有商标注册证明，有效期内。查提供有从业人员健康证，均在有效期内。

目标考核情况：包括公司目标和各部门目标的考核情况，公司和各部门均完成了目标值，基本符合要求。

顾客满意度：公司体系运行以来向主要顾客发放了满意度调查表，顾客满意度96分，达到公司目标要求。

变更的策划：《质量手册》6.3 对变更的策划及控制要求进行了规定，明确了变更评估及实施的流程，当发生变更时，需在变更前确定考虑变更的潜在后果，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。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。策划符合标准要求。

产品实现的策划：

《管理手册》中对生产和服务提供过程的确认进行了有效策划，基本符合要求。



1、公司策划了资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工工艺流程：

1）酱卤肉制品（腊牛肉）加工工艺流程：

原料验收——选料——修整——配料——腌制——滚揉——预煮——冷却——称重——装袋抽真空——杀菌——冷却——检验——包装入库

2）速冻分割肉制品（牛肉）加工工艺流程：

原料验收——块型修整——分切——称重——装袋抽真空——检验——包装入库

经确认，

关键过程：选料、配料、抽真空、杀菌过程；

需确认过程：选料、配料、抽真空、杀菌过程；

外包过程：第三方检测、产品运输过程。

查看有关键过程确认记录，针对需确认过程，从人员、设备、材料、工艺方法、工作环境等方面进行了确认，确认时间为 2024.6.5，符合策划要求。

2、产品执行标准：

GB/T15624-2011 服务标准化工作指南、GB14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 4806.7-2023 食品接触用塑料材料及制品、GB7718-2011 预包装食品标签通则、GB28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则、GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品、GB2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB/T 29392-2022 畜禽肉质量分级 牛肉、GB/T 41438-2022 牛肉追溯技术规程、GB/T 9960-2008 鲜、冻四分体牛肉、NY/T 3379-2018 牛肉分级、NY/T 3389-2018 牛肉及牛副产品流通分类与代码、NY/T 676-2010 牛肉等级规格等。

3、规定了产品质量目标，编制了进货查验记录管理制度、生产过程控制管理制度、出厂检验记录管理制度、食品（或食品添加剂）安全自查管理制度、从业人员健康管理制度、不安全食品召回管理制度、食品安全事故处置管理制度等文件，为生产作业提供了充足的信息。

4、制定了产品实现过程中应填写的质量记录有：产品图纸、工艺卡、原材料检验记录、过程检验记录和成品检验记录。

5、所需生产设备有：自动真空封罐机、解冻保鲜机、砍排机等；

检测设备有：电子天平、电热恒温培养箱、单人净化工作台、电子计价秤、数显温湿度计、可燃气体报警器；

特种设备及安全附件：热水罐、杀菌锅、锅炉、夹层锅（使用登记证正在办理）、压力表、安全阀；

办公设备：台式电脑、笔记本电脑、打印扫描一体机等；

环保安全设施有：消防栓、灭火器、垃圾桶等。

6、提供有出货检验报告、第三方检测报告。

产品和服务要求

管理手册中 8.2、《ZLSP-QP-2024-09 合同评审控制程序》规定了与产品和服务有关要求的确定、评审以及更改的职责和 workflows 要求。

销售部通过和客户电话联系、上门回访、邮箱联系等方式进行服务宣传，向顾客介绍服务，回答顾客的咨询，让顾客了解公司及服务情况。同时负责就合同或订单的处理，合同的评审，向顾客提供符合要求的服务。每年向顾客发放满意度调查表或微信等网络形式了解顾客的需求和期望。

销售部负责组织相关部门在向顾客提供产品和服务前参加评审，确定顾客/法律法规及公司的要求，若存在差异，确保相关事项得到解决，评审过程记录在《产品要求评审表》上。评审后由管代签字汇报总经理批准。

公司主要的客户：西安永兴坊电子商务有限公司、西安博众创智文化传媒有限公司（农林局）、散客等。

抽查合同，

查提供有西安永兴坊电子商务有限公司：永兴坊食品委托加工合同，合同编号：XYXF-DS-WT2024016：合同期限：从 2024 年 7 月 1 日起至 2025 年 6 月 30 日止，委托内容：甲方委托乙方生产“永兴坊”商标的产品，委托加工食品名称：永兴坊腊牛肉(牛腱子肉)，规格：238g/袋，合同约定有委托内容、产品明细、委托加



工费用、订单确认方式、委托加工方式、外包装产品的供应、产品质量标准、交(提)货方式、时间及地点、验收标准及退换货、结算及付款方式、质保期、甲、乙方的权利义务、违约责任、保密条款、合同期限、纠纷解决方式等条款，要求明确。提供《合同评审记录表》：评审人员：汪雨婷、高飞艳、程兆龙、程国庆，审批程国庆。评审结论：满足要求。查评审过程在签订合同之前进行，符合要求。

查提供有西安博众创智文化传媒有限公司（农林局）：加工内容：腊牛肉（牛展），规格：200g/袋、238g/袋，合同约定有销售产品明细、费用、产品质量标准、交(提)货方式、时间及地点、验收标准及退换货、结算及付款方式、质保期、甲、乙方的权利义务、违约责任、保密条款、合同期限、纠纷解决方式等条款，要求明确。提供《合同评审记录表》：评审人员：汪雨婷、高飞艳、程兆龙、程国庆，审批程国庆。评审结论：满足要求。查评审过程在签订合同之前进行，符合要求。

与负责人沟通，速冻分割肉制品（牛肉）——眼肉牛排和西冷牛排（规格：200g/袋），主要为散客销售，在散客抖音平台下单或来厂现场现款购买时，已与客户就产品规格、价格、交付方式、交付时间、地点进行沟通，并在生产群中评审了具体交付数量、交付时间后，与客户确认了最终交付方式及交付时间，符合要求。

据销售部经理介绍：合同签订前/散客下单时，由销售部、生产加工中心、综合部进行评审，报总经理批准。查以上合同评审/散客下单评审，均已按评审流程实施。

查其他合同也符合要求，未见不符合。公司暂无合同变更情况发生。

查提供有对应发货单，交期满足订单要求。

产品和服务的要求控制基本符合。

产品和服务的设计开发过程：

经过与生产加工中心主管沟通和现场审核发现：公司生产加工中心负责产品设计开发工作。

生产加工中心配备了专业的技术人员，查高飞艳等人，均有多年资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工的工作经历，对资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工等有一定的经验，能力满足公司设计开发的需要。

自公司成立以来，公司所加工的产品均按照国家标准、行业标准、顾客要求进行加工，并确保产品的安全性、可靠性、符合性等，应对顾客不断变化的需求和期望。

策划了资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工工艺流程及关键监控点、监控事项、食品安全检查事项、原材料检验规程、过程检验规范、出厂检验规范。

同时高经理介绍，近年来，公司生产加工中心团队，对生产工艺和现场布局进行改进，旨在提高工作效率，提升产品生产自动化控制及节能降耗。

基本符合要求。

外部提供过程、产品和服务的控制：

查《管理手册》中明确了“外部提供过程、产品和服务”方面的要求，编制有《ZLSP-QP-2024-18 采购控制程序》，对由外部提供的产品、过程或服务进行控制，确保其符合要求。

现场提供有《合格供方名单》，由总经理批准。

序号	供方名称	供应产品
1	西安大洋时代商贸有限公司	龟腱、牛排（眼肉、西冷）
2	西安市莲湖区潮骏达冻品行	牛排（眼肉、西冷）
3	西安市灞桥区号威副食经销部	调料类
4	西安特种设备检验检测院	外包——第三方检测：特种设备
5	西安市计量技术研究院/深圳华星计量检测技术有限公司/东莞市帝恩检测有限公司	外包——第三方检测：计量器具
6	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司/	外包——第三方检测：产品检测/生活饮用水
7	货拉拉	外包——产品运输：

.....

抽查 合格供方评价记录

供方名称：西安大洋时代商贸有限公司，产品名称：龟腱、牛排（眼肉、西冷），提供有供方评价表，评



价有供方资质（营业执照、食品经营备案表）、生产能力、质量保证能力等，有评价部门、主管部门、批准意见，评价结论：同意列入合格供应商。 批准：程国庆 2024 年 6 月 5 日

供方名称：西安市莲湖区潮骏达冻品行，产品名称：牛排（眼肉、西冷），提供有供方评价表，评价有供方资质（营业执照、食品经营备案表）、生产能力、质量保证能力等，有评价部门、主管部门、批准意见，评价结论：同意列入合格供应商。 批准：程国庆 2024 年 6 月 5 日

供方名称：西安市灞桥区号威副食经销部 产品名称：调料类：生抽、食盐、小茴香、大茴香、桂皮、花椒、食用红色素等，提供有供方评价表，评价有供方资质（营业执照、食品经营许可证）、生产能力、质量保证能力等，有评价部门、主管部门、批准意见，评价结论：同意列入合格供应商。 批准：程国庆 2024 年 6 月 5 日

第三方检测 外包方：西安特种设备检验检测院、西安市计量技术研究院、深圳华星计量检测技术有限公司、东莞市帝恩检测有限公司、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司，查均提供有外包方评价表，评价有外包方检测资质、检测保证能力等，有评价部门、主管部门、批准意见，评价结论：同意列入合格外包方。 批准：程国庆 2024 年 6 月 5 日

产品运输外包方：货拉拉，提供有外包方评价表，评价有外包方资质、运输能力、质量保证能力等，有评价部门、主管部门、批准意见，评价结论：同意列入合格供应商。 批准：程国庆 2024 年 6 月 5 日

抽查采购控制：

查西安大洋时代商贸有限公司，提供有 2024.12.13-2015 龟腱-30 件-710.13kg、2024.12.20-2015 龟腱-50 件-1155.76kg、2024.12.28-2015 龟腱-117 件-3015.33kg、2024.12.17-337 西冷牛排-1 件-24.17kg、2024.12.24-42 眼肉-1 件-26.16kg，均提供有中华人民共和国海关进口货物报关单、中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明、供方食品销货凭证，交付数量、交付日期与合同要求相一致。

查西安市莲湖区潮骏达冻品行，2025.1.4，3676 眼肉心-1 件-26.76kg/3203 西冷-1 件多-28.16kg/2025 板腱-1 件-19.75kg，均提供有中华人民共和国海关进口货物报关单、中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明、供方食品销货凭证，交付数量、交付日期与合同要求相一致。

查提供有外包方 第三方检测报告 电子计价秤、热水罐、杀菌锅、锅炉、压力表、安全阀、工业锅炉水质、生活饮用水 检定/校准/检验报告，均有对应资质，且均为合格外包方，按要求完成了检定/校准/检验，符合要求。

查提供有货拉拉运单记录，抽查 3 份，均按质按量送达，未发生客户投诉。

采购流程基本符合要求。

生产和服务实现过程控制：

公司策划有《ZLSP-QP-2024-20 生产和服务提供控制程序》，策划了资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工工艺流程：

1) 酱卤肉制品（腊牛肉）加工工艺流程：

原料验收——选料——修整——配料——腌制——滚揉——预煮——冷却——称重——装袋抽真空——杀菌——冷却——检验——包装入库

2) 速冻分割肉制品（牛肉）加工工艺流程：

原料验收——块型修整——分切——称重——装袋抽真空——检验——包装入库

经确认，

关键过程：选料、配料、抽真空、杀菌过程；

需确认过程：选料、配料、抽真空、杀菌过程；

外包过程：第三方检测、产品运输过程。

查看有关键过程确认记录，针对需确认过程，从人员、设备、材料、工艺方法、工作环境等方面进行了确认，确认时间为 2024.6.5，确认结论：均可满足过程控制要求，能够保证产品质量。

查现场资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工过程控制：

检查现场生产操作人员，均提供有从业人员健康证，且均在有效期内。

现场正在加工酱卤肉制品（腊牛肉）——腊牛展（238g/袋），观察现场：

——选料：与现场操作工贾**沟通，了解选料过程控制注意事项，介绍说，选料标准：选择适合酱卤加工



的牛肉部位，如牛腱子、牛后腿等，肉质紧实、纤维较长的部位更适合。操作要点：根据产品需求，挑选合适的牛肉部位，确保肉质均匀、无病变，现场观察，操作人员贾**选用了卫生合格的牛肉，冷水浸泡、冲洗，切成合适大小的肉块，操作规范，符合要求。

——修整：与现场操作工韩**沟通，了解修整过程控制注意事项，介绍说，修整内容：去除牛肉表面的脂肪、筋膜、淋巴结、血块等杂质，确保肉块表面干净整洁。操作要点：使用锋利的刀具，修整时尽量保持肉块的完整性，减少碎肉的产生。现场观察，操作人员韩**将选好的牛肉块进行进一步的修整，去除多余的筋膜、脂肪等，使肉块形状更加规则，操作规范，符合要求。

——配料：与现场操作工高**沟通，了解配料过程控制注意事项，介绍说，配料时，根据产品配方，准备腌制剂、香辛料、调味料等，确保配料的准确性和一致性，严格按照配方称量配料，记录配料的种类和用量，确保每次配料的准确性。现场观察，操作人员高**按照配料标准准备辅料，如食盐、鲜姜片、小茴香、大茴香、草果、桂皮、花椒、食用红色素等，将各种辅料准确称量后备用，操作规范，符合要求。

——腌制、滚揉：与现场操作工高**沟通，了解腌制过程控制注意事项，介绍说，腌制加净水，根据配方放入适量的食盐混合成盐卤，将切好的肉块放入盐卤中，在冷藏下腌制 7 天，每天用木棍翻倒 4 - 5 次，确保肉块均匀腌制（夏季生产时，用盐量可增加，水稍多一点，放在阴凉处腌制 1 - 2 天）。将肉块和腌制液放入滚揉机中，滚揉 30-60 分钟，间歇滚揉效果更佳。控制滚揉机的转速在 10-15 转/分钟，避免过度滚揉导致肉块破碎。主要控制滚揉时间和速度，避免过度滚揉导致肉块破碎。现场观察，现场操作工高**操作规范，符合要求。

——预煮（焯水）：与现场操作工贾**沟通，了解预煮（焯水）过程控制注意事项，介绍说，预煮目的主要是去除肉块中的血水、杂质和异味，同时使肉块表面收紧，便于后续卤制。现场观察，先将老汤连同新配料（装入料布袋）一并在夹层锅内烧开，撇去浮沫。然后加入肉块，再把食盐放在肉上面，加水浸没肉块，煮沸后撇去浮沫，开始进行预煮，操作规范，符合要求。

——冷却：与现场操作工贾**沟通，了解冷却过程控制注意事项，介绍说，冷却主要是降低肉块温度，防止细菌滋生，同时使肉块定型。操作要点：将预煮后的肉块自然冷却至室温。现场观察，操作规范，符合要求。

——称重：与现场操作工韩**沟通，了解称重过程控制注意事项，介绍说，称重时须确保每袋产品的重量符合标准，保证产品质量的一致性。记录每袋产品的重量，确保误差在允许范围内。现场观察，操作规范，符合要求。

——装袋抽真空：现场操作工姚**沟通，了解装袋抽真空过程控制注意事项，介绍说，将冷却后的腊牛肉装入真空包装袋中，进行抽真空处理，确保包装袋内无空气残留。操作要点：检查包装袋的密封性，确保无漏气现象，记录包装袋的批次和重量。现场观察，操作规范，符合要求。

——杀菌：现场操作工姚**沟通，了解杀菌过程控制注意事项，介绍说，通过高温杀菌，杀灭包装内的细菌和微生物，延长产品的保质期。操作要点：将真空包装后的腊牛肉放入杀菌锅中，按照设定的温度和时间进行杀菌处理，一般为 121℃，20-30 分钟。杀菌过程中应实时监控温度和时间，确保杀菌效果。如果杀菌过程中发现设备故障，应立即停止操作，记录故障时间，并对已处理的产品进行隔离处理，待设备修复后重新进行杀菌操作。现场观察，设备运行正常，操作工操作规范，符合要求。

——冷却：与现场操作工高**沟通，了解冷却过程控制注意事项，介绍说，杀菌后的牛肉需要再次进行冷却，使其温度降低到常温或适宜储存的温度，防止细菌滋生，同时使产品定型。操作要点：将杀菌后的腊牛肉自然冷却至室温。

——检验：与检验人员贾**沟通，对冷却后的牛肉进行检验，检查包装是否完好、有无漏气现象，以及牛肉的色泽、口感、气味等是否符合产品标准，检验项目主要有：感官检验（外观形态、色泽、口感风味、组织形态、杂质）、净含量偏差、菌落总数、大肠菌群、水分、商业无菌，查提供有 2025.1.10 腊牛展（238g/袋）原始检验记录，检验结论：均符合要求。

——包装入库：与现场包装人员沟通，了解包装入库操作注意事项，介绍说，将检验合格的牛肉产品进行最后的包装，贴上标签，注明产品名称、生产日期、保质期、生产厂家等信息，包装过程要确保包装袋密封良好，无漏气现象，防止氧化和细菌滋生；然后将包装好的产品放入冷藏库或常温库中储存，确保储存条件符合要求。现场观察，已包装好的腊牛展（238g/袋）标识明确，包装袋密封良好，储存环境符合要求。



现场正在加工速冻分割肉制品（牛肉）——眼肉牛排（200g/袋），观察现场：

——块型修整、分切：现场操作人员韩**，对验收合格的牛肉原料进行块型修整，去除不规整的部分，使牛肉块的形状大致统一，便于后续的分切操作。根据产品的要求和市场需求将修整后的牛肉块进行分切，切成不同大小和重量的牛肉片或牛肉块，以满足不同消费者的需求。

——称重：与现场操作工韩**沟通，了解称重过程控制注意事项，介绍说，称重时须确保每袋产品的重量符合标准，保证产品质量的一致性。记录每袋产品的重量，确保误差在允许范围内。现场观察，操作规范，符合要求。

——装袋抽真空：现场操作工姚**沟通，了解装袋抽真空过程控制注意事项，介绍说，将称重后的牛肉迅速装入食品级的真空包装袋中，然后利用抽真空设备抽出袋内的空气，创造无氧环境，有效防止牛肉在储存和运输过程中发生氧化变质。操作要点：检查包装袋的密封性，确保无漏气现象，记录包装袋的批次和重量。现场观察，操作规范，符合要求。

——检验：与检验人员贾**沟通，对装袋抽真空后的牛肉进行检验，检查包装是否完好、有无漏气现象，以及牛肉的色泽、口感、气味等是否符合产品标准，检验项目主要有：感官检验（形态、色泽、组织结构、滋味、杂质）、净含量偏差、过氧化值，查提供有 2025.1.10 眼肉牛排（200g/袋）原始检验记录，检验结论：均符合要求。

——包装入库：与现场包装人员沟通，了解包装入库操作注意事项，介绍说，经过检验合格的速冻分割牛肉产品，进行最后的外包装处理，通常采用纸箱等包装材料进行包装，以保护产品在运输和储存过程中不受损坏。包装完成后，将产品贴上标签，注明产品的相关信息，如名称、规格、生产日期、保质期等；然后将包装好的产品放入冷藏库中储存，确保储存条件符合要求。现场观察，已包装好的 2025.1.10 眼肉牛排（200g/袋）标识明确，包装袋密封良好，储存环境符合要求。

另查提供有 2024/12/25-腊牛肉（牛展）-238g/袋-25 袋、2025/1/10-腊牛肉（牛展）-200g/袋-35 袋、2024/10/31-腊牛肉（牛展）-238g/袋-2 袋、2024/10/31-十三香牛肉-238g/袋-1 袋、2024/11/19-腊牛肉（牛展）-200g/袋-20 袋、2024/12/19-腊牛肉（牛展）-200g/袋-25 袋、2024/12/24-337 厂西冷牛排-200g/袋 27 袋、2024/12/24-42 厂眼肉牛排-200g/袋-10 袋、2025/1/5-3203 厂西冷牛排-200g/袋-20 袋生产过程记录，均符合要求。

现场观察以上资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工过程各工序操作均符合操作文件要求。

变更的控制：

顾客要求变更，法律法规变更，产品标准变更，外部供方交货不及时或质量问题，设备出现故障等变更时，需进行变更，按照文件规定要求实施，经查程序中明确了组织应对生产和服务提供的更改进行必要的评审和控制，符合要求，程序中明确生产过程的变更，组织应保留形成文件的信息，包括有关更改评审结果、授权进行更改的人员以及根据评审所采取的必要措施的要求，经了解，自体系运行以来生产和服务无变更。基本符合要求。

产品的放行：

公司规定有《ZLSP-QP-2024-19 产品的检验和试验程序》、进货查验记录管理制度、出厂检验记录管理制度，并对原材料、过程产品、成品实施检验。

（一）进货检验：检验依据：公司制定的进货检验规程、进厂验收标准、抽样准则等。

①查进料控制：

提供有《原料进库检验报告》，均符合进厂检验规程。

抽查采购控制：

——酱卤肉制品（腊牛肉）的加工原料验收：与现场验收人员贾**沟通，了解原料验收标准及验收关键点控制，介绍说，验收时先检查牛肉的来源、检疫证明、新鲜度、色泽、气味、有无外来杂质、异物等，确保符合食品安全标准，然后记录原料的批次、重量、供应商信息等，对不符合要求的原料进行拒收处理，记录验收时间、验收人员、验收结果等信息。现场观察，验收符合要求。

——速冻分割肉制品（牛肉）的加工原料验收：现场检验人员贾**对生牛肉 3676 眼肉进行严格检验，确保原料的新鲜度、质量和安全性，检查相关证件（入境货物检验检疫证明和进口货物报关单）和有无杂质、



异物等。

另查西安大洋时代商贸有限公司，提供有 2024.12.13-2015 龟腱-30 件-710.13kg、2024.12.20-2015 龟腱-50 件-1155.76kg、2024.12.28-2015 龟腱-117 件-3015.33kg、2024.12.17-337 西冷牛排-1 件-24.17kg、2024.12.24-42 眼肉-1 件-26.16kg，均提供有原料进库检验报告（主要检验项目：色泽、标签、外包装、重量等检验结果均合格）、中华人民共和国海关进口货物报关单、中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明、供方食品销货凭证，交付数量、交付日期与合同要求相一致，符合进厂验收要求。

查西安市莲湖区潮骏达冻品行，2025.1.4，3676 眼肉心-1 件-26.76kg/3203 西冷-1 件多-28.16kg/2025 板腱-1 件-19.75kg，均提供有原料进库检验报告（主要检验项目：色泽、标签、外包装、重量等检验结果均合格）、中华人民共和国海关进口货物报关单、中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明、供方食品销货凭证，交付数量、交付日期与合同要求相一致，符合进厂验收要求。

查提供有外包方 第三方检测报告 电子计价秤、热水罐、杀菌锅、锅炉、压力表、安全阀、工业锅炉水质、生活饮用水 检定/校准/检验报告，均有对应资质，且均为合格外包方，按要求完成了检定/校准/检验，符合要求。

查提供有货拉拉运单记录，抽查 3 份，均按质按量送达，未发生客户投诉。

未发生在供方处进行验证的情况，采购产品验证符合标准要求。

（二）过程检验：（检验依据：检验员依据检验规范和国标进行检验。）

具体生产过程控制详见生产加工中心 8.5.1 审核记录

（三）成品检验：（检验依据成品检验规范、国标）

查出厂检验控制：

查提供有产品出厂检验报告

1) 酱卤肉制品（腊牛肉）的加工

查提供有产品出厂检验报告--2025/1/10-腊牛肉（牛展）-200g/袋-35 袋、2024/12/25-腊牛肉（牛展）-238g/袋-25 袋、2024/10/31-腊牛肉（牛展）-238g/袋-2 袋、2024/10/31-十三香牛肉-238g/袋-1 袋、2024/11/19-腊牛肉（牛展）-200g/袋-20 袋、2024/12/19-腊牛肉（牛展）-200g/袋-25 袋产品出厂检验报告，检验项目主要有：感官检验（外观形态、色泽、口感风味、组织形态、杂质）、净含量偏差、菌落总数、大肠菌群、水分、商业无菌，检验结论：均符合要求。

2) 速冻分割肉制品（牛肉）的加工：

查提供有产品出厂检验报告（并附有中华人民共和国海关进口货物报关单、中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明）--2025/1/10-3676 眼肉牛排-200g/袋-10 袋、2024/12/24-337 厂西冷牛排-200g/袋 27 袋、2024/12/24-42 厂眼肉牛排-200g/袋-10 袋、2025/1/5-3203 厂西冷牛排-200g/袋-20 袋，检验项目主要有：感官检验（形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质）、净含量偏差、过氧化值，检验结论：均符合要求。

查第三方检验控制：

查提供有第三方检验报告：查提供有腊牛肉（腿肉）-238g/袋（2024.10.16）、十三香牛肉--238g/袋（2024.10.16）、腊牛肉-200g/袋（2024.10.16）、腊牛肉（腱子肉）-238g/袋（2024.11.8）、牛腱子-500g/袋（2024.12.9），检验项目有：感官要求、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数，检验结论均符合要求。

检验依据：检验依据 GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、GB 2726-2016《食品安全国家标准熟肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

检验结论：经检验，样品所检项目符合 GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、GB 2726-2016《食品安全国家标准熟肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》标准要求。

通过上述记录了解到，组织对产品实现的各过程进行了有效的监视测量，并进行了相应状态的标识，产品必须经检验合格才能交付，确保能满足顾客对产品的质量要求。

公司产品的监视和测量控制基本符合规定要求。

合规性评价情况：

查国家企业信用公示系统，目前公司经营过程中没有发生违反其它相关法律法规及其他要求的情况，无行政处罚信息，未列入经营异常名录、未列入严重违法失信名单。

**绩效的监视和测量情况：**

编制了过程的监视和测量(含绩效测量和监测)控制规定，内容基本符合要求。

现场查提供公司营业执照正本，经营范围覆盖认证范围。

查提供有食品生产许可证(副本)及生产许可明细表，生产范围在许可范围内，有效期内。

查提供有食品经营许可证，经营范围在许可范围内，有效期内。

查提供有商标注册证明，有效期内。

查提供有陕西省食品添加剂使用备案表，同意备案，备案日期：2023年1月29日。

查提供有工业锅炉水质检验报告，报告日期：2024年3月13日，报告结论：所检项次均符合要求。

查提供有生活饮用水检验报告，报告日期：2024年11月7日，报告结论：经检验，该样品所检项目符合GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》标准要求。

查提供有从业人员健康证，均在有效期内。

查国家企业信用公示系统，目前公司经营过程中没有发生违反其它相关法律法规及其他要求的情况，无行政处罚信息，未列入经营异常名录、未列入严重违法失信名单。

总经理介绍该公司近年来未发生过质量、环境、安全事故，现场未见到相关的事故资料。

与负责人沟通确认，2024年1月24日洪庆市场监督管理所日常检查，检查合格。

无相关方投诉抱怨的资料。

综合部负责过程的监视和测量，重点考核各部门目标完成情况，按月/年进行考核，提供有目标及考核记录，均已达成，基本符合要求。

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

查编制有《ZLSP-QP-2024-03 内部审核控制程序》，内容符合标准要求。组织对内审进行了策划。提供了内部审核的记录，内审时间为2024年10月15日，覆盖了全部部门，内审提出的1项不符合，责任部门进行了分析原因、采取纠正、纠正措施并验证了有效性，内审报告对质量和安全管理体的符合性、充分性和运行有效性进行评价，并得出结论意见。基本符合要求。

查策划有《ZLSP-QP-2024-04 管理评审控制程序》，内容符合标准要求。基本符合要求。

受审核方于提供了管理评审的记录，评审时间为2024年10月30日，管理评审的目的明确，输入基本充分；管理评审记录能够表明评审的符合性和有效性，基本符合要求。

与负责人沟通，后续会进一步加强内审和管评业务实战，以提升中高层人员质量意识。

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**

与负责人沟通，提供的《ZLSP-QP-2024-06 不合格控制程序》、不安全食品召回管理制度、食品安全事故处置管理制度等文件中规定了对不合格品的标识、记录、隔离、记录和处置的控制要求。采购检验中发现的不合格，要求及时通知采购人员作退/换货处理；生产过程和产品检验过程中发现的少量不合格品作返工、报废处理，批量的不合格品要求填写“不合格品报告”，记录不合格品名称、规格/型号、数量、不合格事实、评审处置措施，验证结果等。对于客户反馈的不合格品，目前送客户产品合格，没有客户反馈的不合格情况。

不合格品控制基本有效。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

内审发现的不符合，形成内部审核不合格报告，有原因分析，措施，实施及有效性验证等。管理评审中的改进，制定有措施单。日常中发现的不符合，公司通过实施纠正措施，要求相关部门举一反三也检查自己的工作，消除同类型错误的原因。基本有效。总体上看，公司纠正及改进机制正在逐步形成自我完善自我提高的良性循环机制。自体系运行以来组织未发生顾客投诉和质量、环境和安全事故。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，年度无质量环境安全事故发生，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）：

现场查看，

办公区域：总经理办公室 1 间，财务室 1 间，综合办公室 1 间，综合部、销售部、生产加工中心集中办公；

生产区域：锅炉房、原料仓库、原料修整间、配料间、预煮间、二次消毒间、冷却包装间、杀菌区、外包装间、成品仓库、冷库、更衣室、过脚池、洗手、消毒间；

经现场确认，职工及管理人员共计 11 人，设置有综合部、销售部、生产加工中心 3 个职能部门，规定了各部门的职责和权限。办公室及车间工作环境干净整洁，企业水电网齐备，为员工提供了基本的从事产品生产所需的安全、卫生、适宜的温度、湿度、洁净度以及防污染、防噪音等条件，为办公室员工配备电脑，可以网络传递信息。

生产设备有：自动真空封罐机、解冻保鲜机、砍排机等；

检测设备有：电子天平、电热恒温培养箱、单人净化工作台、电子计价秤、数显温湿度计、可燃气体报警器；查未能提供现场在用电子秤（出厂编号：8220601330、8220601239）的检定报告（△）。与负责人沟通，近年来未发生因计量设备问题导致的客户投诉。

特种设备及安全附件：热水罐、杀菌锅、锅炉、夹层锅、压力表、安全阀；均负责人沟通确认，均提供有定期检验报告/监检报告，均在有效期内。

办公设备：台式电脑、笔记本电脑、打印扫描一体机等；

环保安全设施有：消防栓、灭火器、垃圾桶等。

以上基础设施能够满足产品生产和顾客要求的能力。

2) 人员及能力、意识：

人员及能力、意识：企业规定了工作人员岗位任职要求，另有人员能力评价表，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定。根据任职要求，对各岗位人员进行了能力评定，评定结果基本符合岗位任职要求。

企业为确保相应人员具备应有的能力和意识所采取的措施基本充分有效。企业相关人员基本具备相应能力和意识，抽查内审员能力：查内审员程兆龙、高飞艳经培训考核合格，提供有由总经理批准的内审员任命书；现场与内审组长及内审员沟通发现，内审人员对内审的要求及控制程序等情况表示不清楚（△）。

与负责人沟通，后续会进行专项内审员培训，加强内审与管评实战，以提升内审员能力。基本符合要求。

3) 信息沟通：

管理手册中规定了信息沟通的目的、范围、职责、程序，使各部门了解信息沟通渠道及要求，便于组织内各部门的协调，以确保管理体系的有效性进行。沟通内容包括：内部信息和外部信息，信息沟通渠道畅通。

基本满足要求。

4) 文件化信息的管理：

文件化信息的管理：公司编制了管理体系文件，按体系文件结构包括：管理手册、程序文件汇编、管理文件汇编等。其中方针、目标也形成了文件并纳入到管理手册中。文件覆盖了组织的管理体系范围，体现了对管理体系主要要素及其相关作用的表述，并将法律法规和标准的要求融入到体系文件中。技术文件也纳入到文件控制范围。文件的审批、发放、更改订控制有效。经现场确认，该公司的体系文件基本符合依据 GB/T19001-2016 标准要求，体现了行业和企业特点，有一定的可操作性和指导意义。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：资质范围内酱卤肉制品（腊牛肉）、速冻分割肉制品（牛肉）的加工

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，（西安兆龙食品有限公司）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

审核组：温红玲



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。