



管理体系审核报告

受审核方：武义县食品有限公司

审核体系：

- ☒ 质量管理体系 (QMS)
- ☒ 食品安全管理体系 (FSMS)
- ☐ 环境管理体系 (EMS)
- ☐ 职业健康安全管理体系 (OHSMS)

北京国标联合认证有限公司

网址：www.china-isc.org.cn



一、 审核方基本信息

审核方名称	北京国标联合认证有限公司			
审核方地址	北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603			邮编 100101
联系电话	010-5351 6278	邮箱	service@china-isc.org.cn	
审核组成员				
姓名	组内身份	性别	注册资格	专业代码
任泽华	组长	男	Q:审核员 F:审核员	Q:03.01.01 F:CI-1
肖新龙	组员	女	Q:审核员 F:审核员	
林兵	组员	男	Q:审核员	
任学礼	组员	男	F:实习审核员	
与审核组同行人员				
姓名	性别	角色	工作单位	备注

二、 审核目的

<input checked="" type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> EMS/ <input type="checkbox"/> OHSMS/ <input checked="" type="checkbox"/> FSMS 第二阶段审核:	评价组织管理体系建立、实施运行的符合性及有效性, 以确定是否推荐认证注册。
<input type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> EMS/ <input type="checkbox"/> OHSMS 再认证审核:	评价组织管理体系整体的持续符合性和有效性, 以确定是否推荐更新认证并换发认证证书。
<input type="checkbox"/> 恢复审核:	评价组织在暂停期间整改及体系运行是否满足要求, 以确定是否推荐恢复认证资格

三、 审核准则

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,
 F: ISO22000:2018 专项技术要求 GB/T27301-2008

四、 受审核方基本信息

受审核方名称	武义县食品有限公司	组织人数	70
注册地址	浙江省金华市武义县文教旅游工业园区	邮 编	321200
经营地址 1	浙江省金华市武义县壶山街道文兴路 11 号	邮 编	321200



经营地址 2						
经营地址 3						
经营地址 4						
联系人	郑巧媛	电话	13758908580	传真		
法人代表	黄明之	最高管理者		体系负责人	黄明之	
申请的产品/ 服务认证范围	Q: 生猪的屠宰 F: 生猪的屠宰所涉及的食品安全管理活动					
专业代码	Q: 03.01.01 F: CI-1			是否是一体化审核	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
体系文件实施时间	2020-06-10 0:00:00		上次审核时间（再认证）			
体系区域	总部以外分公司（分场所）名称、地址（附多场所清单）： 所有项目部（临时场所）名称、地址（可附项目清单）：					
上次审核后发生的 影响客户管理体系 的重要变更 （再认证）						

五、审核活动综述

1. 本次审核活动按审核计划执行（见附件 1）。

2. 已审核总部的部门、职能或过程：

部门：	职能或过程：
管理层	Q:4/5/6/7.1.1/7.1.2/7.1.6/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3 F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.2/7.1.5/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3
办公室	Q: 5.3/6.2/7.1.6/7.2/7.3 /7.4/7.5 F: 5.3/6.2/7.2/7.3/7.4 /7.5
食品安全小组	F:5.3/8.1-8.6/8.8/9.1.2
加工厂及现场	Q: 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4 /8.1/8.5.1-8.5.6/8.3 不适用确认 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4
检验室	Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3 F:5.3/6.2/8.5.4/8.7/8.8/8.9
加工厂（采购销售）	Q:5.3/6.2/7.4/8.2/8.4/8.5.5/9.1.2 F: 5.3/6.2/7.1.6/7.4

3. 已审核的分场所（分中心、分部或不在一起的部门）、临时/流动场所信息

分场所名称	职能或过程：	地址
——		



4. 已审核具体的产品/服务/型号/类型/系列和过程（设计/生产----）是

产品名称/ 服务名称	型号/ 服务类型	规格	执行标准
生猪屠宰服务	服务	——	屠宰加工执行规范, 如 GB/T19479 生猪屠宰良好操作规范、GB17236 生猪屠宰操作规程;

5. 本次审核覆盖时期:

☒ 体系运行开始的 2020.6.1 至 2021.1.7。

☐ 上次审核时间年月日至年月日（再认证填写）

6. 完成情况说明:

☒ 已完成审核计划的全部工作

☐ 计划有修改, 但不会影响审核结论, 修改的内容和原因是

☐ 未完成计划, 未完成的内容和原因是:

六、审核发现及审核证据说明

ISO9001

(一) 策划的充分与合理性	1、组织及其环境的识别情况 识别基本充分, 合理
	2、相关方需求和期望识别情况 所识别的相关方需求和期望基本清楚。
	3. ■质量/□环境/□职业健康安全方针（组织方针的适宜性/持续适宜性、方针的传达及职工的理解等） 关爱人类、牢固树立食品安全第一的观念。精益求精、高端品质，遵守法规、服务客户、诚信双赢；做到进厂生猪只只检疫、出厂肉品头头检验。让市民吃上放心肉。 公司以质量和食品安全标准为基础，结合公司实际特制定管理方针。与总经理进行交谈，总经理对方针内涵的理解较深刻。方针能为制定目标提供框架，方针基本符合标准的要求。 总经理用会议、文件等手段保证管理方针为全体员工理解并落实到工作中。总经理说管理评审时对方针的持续适宜性进行了评审，有评审记录。 以上管理方针通过文件、培训等形式将公司管理方针传达给所有为公司工作或代表公司的人员，相关方也可通过办公室获取公司管理方针。
	4、风险识别与控制策划（QMS） 对运行过程的风险进行了识别，并策划了相应的体系文件，包括三层作业文件等进行了控制基本符合。



	<p>5.QMS 过程 质量管理体系过程有： 生猪屠宰过程：生猪屠宰车间的流程是生猪验收-静养观察-瘦肉精检测-沐浴-刺杀放血-头部检验-清洗-浸烫脱毛-穿吊挂吊-修毛-剥皮-编码-胴体检验-雕圈-开膛、剖肚-取内脏-劈半-白肉分片-内脏整理-过磅放行。 需要确认的过程（工序）：与 CCP 点确认一致； 不适用条款是 <u>8.3</u>，不适用理由：<u>受审核组织按照传统工艺提供生产和服务，设计开发不适用</u></p> <p>4. 法律法规及其他要求 (1) 获取法律法规项，<input type="checkbox"/>法律法规获取充分，<input checked="" type="checkbox"/>法律法规获取有遗漏，提供外来文件(法律法规)清单 (2) 结合公司的<input type="checkbox"/>产品/服务<input type="checkbox"/>环境因素<input type="checkbox"/>危险源，<input type="checkbox"/>确定 <input type="checkbox"/>未确定法律法规要求的具体条款， (3) 法律法规的宣传方式：会议、文件等 (4) 法律法规要求及时更新了 查看外来文件清单，未见《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》、《生猪屠宰检疫规程》、GB/T19479 生猪屠宰良好操作规范、GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范、GB/T27301 食品安全管理体系、肉及肉制品生产企业要求 GB17236 生猪屠宰操作规程、GB2707 鲜（冻）畜肉卫生标准、GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程等与业务过程相关文件。已开具不符合报告。</p> <p>5. 目标、方案 (在相关层次上建立可测量的目标，目标、方案的有效性，对质量目标的实现情况进行评价并叙述测量方法) 总目标：生猪进厂检疫率 100%；肉品出厂检验率 100%；病害畜禽及产品无害化处理率 100%；顾客满意率 90%以上；并对目标进行了分解，根据提供的统计结果，目标均已完成。</p> <p>6. 文件与记录控制 (文审修订后文件与标准的符合程度评价、文件控制管理等) 《文件控制程序》、《记录控制程序》、《信息交流控制程序》等，提供了受控文件清单，有手册、HACCP 计划等。</p>
(二) 资源评价	<p>人力资源的简要说明.: 目前共有 70 人，不涉及特殊工种有管理，基本能做到持证上岗。对人员培训也有开展。但需要进一步规范细化。由总经理任命周德强担任食品安全小组组长，对产品质量和安全有较高的认识。</p> <p>设备设施（包括信息系统） 座落于县城白洋渡的公司定点屠宰加工厂（武义县壶山街道文兴路 11 号）占地面积 17500 平米，厂房建筑面积 5000 平米，总投资 700 万元。年生猪屠宰量可达 10 万头以上，设有生猪屠宰车间、待宰车间、菜牛屠宰车间、待宰车间，以及化验室、急宰车间、无害化处理厌氧池等。 主要生产设备有：托胸活挂输送机、不锈钢沥血槽、猪体清洗机、刮毛机、双轨提升机、爬坡机、扣脚提升机、桥式劈半锯、双轨三项道岔、清洗机、排风扇等。</p> <p>过程运行环境 按照食品企业对生产过程等涉及的工作环境进行规定和管控。基本满足产品生产要求。</p> <p>监视和测量资源 屠宰场自有的计量器具较少，因是代屠加工，不涉及重量的贸易结算，有温度计 3 只，150KG 磅秤 1 台，另外，提供生物安全柜、医用离心机、高压灭菌锅、实时荧光定量 PCR 仪等。</p> <p>知识 对组织知识进行了识别和管理，并在公司内通过会议、板报等各种方式进行传递。</p>



(三) 体系运行情况	<p>1. 针对方针的管理职责评审 (包括针对组织宗旨, 制定相关管理方针政策、确保方针为员工理解并在运营中实施, 监视方针的实施并评审方针的适宜性) 已进行评审, 结论为方针与公司实际基本一致, 体系运行工作基本</p>
	<p>2. 组织内部沟通的充分性与效果;</p> <p>内部沟通的情况: 内部沟通方式: 文件、会议、面谈、微信群等 内部沟通的效果: 有效</p> <p>组织对外联络, 关注顾客的感受情况 (QMS): 基本充分。</p>
	<p>3. QMS 组织对重要过程实施控制的结果 (包括对 QMS 关键工序(过程)、特殊过程控制;评价组织对过程实施控制情况/)</p> <p>通过追溯方式对涉及的生猪屠宰, 对各个关键过程能够进行有效的控制。特殊过程参照 ISO22000 的确认方式进行。过程控制基本有效。 公司日常常用消毒剂产品, 未提供供方调查记录及相关评价的证实性能力的评价证据。 场审核时发现: 1、化学品(菌毒漆、汽油)无标识, 与工器具混放; 2、屠宰车间入口、排水口无防鼠措施, 车间内无灭蝇措施。开具不符合要求整改</p>
	<p>4.QMS 产品/服务的标准、协议/规范的有效性以及产品/服务质量符合要求, 向顾客稳定提供合格产品的情况;</p> <p>按照生猪屠宰相关规范要求建立了检验检疫规范。组织主要执行 GB/T19479 生猪屠宰良好操作规范和 GB/T17236 生猪屠宰操作规程等规定进行屠宰。对屠宰后的生猪一般按年度进行抽样检验。 提供了了检验记录、外检报告, 水质检验报告等, 基本符合。 (应说明相关证据):</p>
	<p>5.QMS 国家/地方技术监督部门监测 (检测、委托检测、定期监测、型式试验等)、抽查结果</p> <p>体系运行以来未发生检测抽查不合格的情况。</p>
	<p>6. 不合格品/项的识别、控制;</p> <p>编制了不合格控制程序, 提供了体系运行以来不合格、生产过程中产品不合格的处置记录基本符合。</p>
	<p>7 对特种设备的维护, 检定; 有锅炉, 有相应备案, 也及时按照规定要求进行年检, 管理基本规范要求。</p>
(四) 监视测量方面	<p>1. .对质量/环境/职业健康安全目标指标进行定期监测/检查情况</p> <p>质量目标等监管基本合理, 各质量安全目标基本完成。</p>
	<p>2.顾客满意</p> <p>提供了顾客满意调查和分析报告, 根据统计显示顾客满意度符合目标要求。</p>



(五) 持 续 改 进	<p>3. 内审（包括内审策划审核方案中考虑拟审核的过程和区域的状况和重要性）</p> <p>提供了 2020 年 8 月 26-27 日开展的内审证据，由 2 名内审员进行了审核，计划涵盖所有部门，在内审中，组织开具了 1 项不符合报告，不符合项已关闭完成，内审报告结论为体系运行基本有效。</p>
	<p>4.管理评审（管理评审体系变更需求，纠正和预防措施、体系有效性等）</p> <p>2020 年 9 月 10 日实施了管理评审；提供了体系内外部环境变化情况评估、相关方需求和期望评估、目标实现情况、过程业绩及产品合格情况等信息，内部审核，外部抽检情况等信息，确认证据及相关结果分析、供方业绩等，输入基本符合标准要求；</p> <p>提供报告，对评审情况进行了描述，包括管理评审输出，主要为加强标准培训，重点在于提高基层管理人员的技术理论水平和管理水平，建立冷库，减少猪肉发白情况发生，均已落实，输出及落实情况基本符合要求。</p> <p>管理评审结论为体系满足质量和食品安全管理体系要求，具有持续适宜性、充分性、有效性。</p>
	<p>1 纠正/预防措施的实施及效果；</p> <p>对内审、管理评审等提出的不符合项和改进要求进行落实，但管理评审的改进措施有待进一步验证。</p>
	<p>2 (近一年) 重大事故、顾客/相关方投诉：</p> <p>无</p>
	<p>3. 一阶段提出问题的整改情况？</p> <p>——</p>
	<p>4.创新情况</p> <p>——</p>
	<p>5. 上次不符合的整改情况（再认证填写）</p> <p>——</p>

ISO 22000

4	食品安全管理体系	生产现场序号	评价
	<p>组织实施和维护一个有效的食品安全管理体系。审核范围已记录在本报告中。</p> <p>潜在食品安全危害已经识别，评估和控制。</p> <p>组织管理层已评价了食品安全管理体系。</p> <p>无外包：</p> <p>管理体系文件经验证已得到控制，这包括文件评审和批准、文件变更的识别，以确保相关文件版本的可用性，并防止已废弃的文件的非预期使用。</p> <p>程序《记录控制程序》已实施，以管控记录</p>	01	1
5	管理职责		
	<p>通过以下各要点，公司管理层证实其对食品安全管理体系建立，发展和实施的承诺：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 确定公司目标和食品安全方针 ● 进行管理审核和配备资源 <p>公司高层已制定了食品安全方针并在全公司内通过以下方式公布了该方针：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 公告 ● 员工会议 	01	1



	<p>高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 岗位描述 ● 职责图表 <p>食品安全小组组长已公开任命，食品安全小组包括以下组员/职能：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 管理者代表（食品安全小组组长） ● 加工厂经理 ● 质检室经理 ● 办公室主任 <p>已经建立和实施了与外部组织有效沟通的程序。沟通记录已经保留，主管部门和客户的食品安全要求已可见。</p> <p>食品安全投诉已文件化，主管部门报告已归档。检查的示例如下：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 近一年没有客户投诉 <p>食品安全小组已及时获知了变更信息（如：新产品/原材料/生产系统/清洗）。这可追溯至示例<u>无变更</u>。</p> <p>在应急准备和响应方面，已制定了程序以管理可能影响食品安全的紧急情况和事故。</p> <p>公司高层在<u>2020-9-10</u>进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。</p> <p>改进事项目前已经基本完成。</p>		
6	<p>资源管理</p> <p>公司的员工均符合任职要求，并受过较好的培训，技能和经验，具有相应的技能和经验，通过以下文件发现员工的能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 培训文件 ● 证书 <p>公司聘请外部专家做<u>无</u>。协议记录可以查询。</p> <p>本审核时，以下培训可从记录中查询：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2020-8-1 学习公司管理制度及相关规定及生猪屠宰专业培训等基本符合 	01	3
7	<p>安全产品的策划和实现</p> <p>组织实施了国家规定的前提方案编号（如适用，该部分请填写认监委发布的前提方案标准，如卫生规定标准）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 依据下列企业建立了自己的《前提方案》 ● GB/T19479生猪屠宰良好操作规范和GB/T17236生猪屠宰操作规程, GB/T27301 <p>该公司已建立和实施以下前提方案：</p> <p>公司设计布局、工作区环境、生产加工设备和设施、卫生设施，空气、水、能源等基础条件的供给、加工废弃物和污水处理等支持性服务，加工过程中清洗、清洁及车间消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加生产或需要进车间工作的员工管</p>	01	3

查外来文件清单，未见中华人民共和国动物防疫法、生猪屠宰管理条例、生猪屠宰检疫规程、GB/T19479、GB 50317 等与业务过程相关文件。

公司日常常用消毒剂产品，未提供供方调查记录及相关评价的证实性能力的评价证据。

场审核时发现：

1、化学品（菌毒漆、汽油）无标识，与



<p>理，原材料进货、贮存，生产过程和成品检测的管理。</p> <p>已任命食品安全小组，并具备实施食品安全管理体系的多学科知识和经验以设计和开发食品安全管理体系。食品安全小组成员有 HACCP 的相关知识和经验能够胜任。</p> <p>所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。在本审核时，检查了以下示例：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 原料及接触材料描述：对生猪屠宰涉及的生猪、生产用水等相关特性（物理、化学、生物）进行了描述。基本符合。无添加情况 ● <p>最终产品在规范书中进行了描述。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 终产品描述：对生猪相关特性（物理、化学、生物）进行了描述。同时，明确了包装方式，销售对象，食用方式/预期用途、贮存条件、运输、保质期、接收准则等。 ● <p>该公司已确认和文件化了以下操作性前提方案：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● OPRP 操作性前提方案； ● 预防交叉污染； ● 员工健康管理和培训； ● 卫生管理制度； ● 化学品仓库管理制度,etc. ● <p>HACCP计划是依据CAC法典指南建立，FDA模式。食品安全小组进行了危害分析识别了危害以预防，消除或降低到可接收水平。危害分析考虑到危害发生的可能性和危害的严重程度。通过判断树识别了CCP点。</p> <p>在本审核时，通过抽查产品 <u>2020年12月17日等批次生猪屠宰等情况</u>进行了标识和可追溯检查，结果有效。</p> <p>产品召回和撤回</p> <p>产品召回程序包括了下列内容：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限 ● 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求 ● 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施 ● 制定对召回的产品进行分析和处置的措施； <p>召回演练记录：</p> <p><u>未发生召回情况，于2020年6月17日进行了召回演练。模拟对当天屠宰的生猪存在非洲猪瘟情况，从而启动召回。提供了召回审批，实施记录，召回演练报告等，对演练结果进行了总结，但未对预案的有效性进行评价，处置有效性</u><input type="checkbox"/>良好/<input checked="" type="checkbox"/>基本满足/<input type="checkbox"/>欠佳，现场沟通。</p>	<p>工器具混放；</p> <p>2、屠宰车间入口、排水口无防鼠措施，车间内无灭蝇措施。开具不符合要求整改</p>
---	---



	<p>实际发生的产品召回记录。</p> <p>召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查：</p> <p>■ 该公司没有发生产品召回</p> <ul style="list-style-type: none"> _____年____月____日进行了召回，产品_____，批号_____，处置有效性良好/欠佳_____ 		
8	<p>食品安全管理系统的验证、确认和改进</p> <p>本审核证实该公司规定的监视和测量方法适合监视和测量程序。编制了程序文件进行了规定，屠宰场自有的计量器具较少，因是代屠加工，不涉及重量的贸易结算，现场观察仅有标准磅秤 1 台（用于称重供顾客参考），用于烫毛的水温计两只（因温度计仅供参考，具体需要屠宰工结合）。提供了“监视和测量设备一览表”，收录了温度计 3 只，150KG 磅秤 1 台，磅秤已送检。温度计由企业通过冰水混合物以及沸水方式自校，提供 2021 年 1 月 5 日简单的自校记录，基本符合。另外，提供生物安全柜、医用离心机、高压灭菌锅、实时荧光定量 PCR 仪等。</p> <p>内部审核至少每年开展一次，或按公司要求进行。以下内部审核可从相关记录中查询：</p> <ul style="list-style-type: none"> 2020 年 8 月 25-26 日进行的内审的内审计划，检查表，内审报告和 1 个不合格报告等,在本次审核前均已关闭。 <p>食品安全小组分析了验证程序结果，包括内外部审核的结果。分析结果和后续程序都可以查询。</p> <p>高层确保公司持续改进食品安全管理体系的有效性。相关发现如下：</p> <ul style="list-style-type: none"> 2020 年 6 月 1 进行了确认；提供了 2020 年 11 月 3 日进行的 PRP、OPRP 和 CCP 验证报告 <p>为确保食品安全，食品安全体系不断更新。因此，食品安全小组定期评估食品安全管理体系。</p>	01	1
		01	1
产品安全性验证	<p>型式检验报告（证据）1：</p> <p>检测部门名称： 绿城农科检测技术有限公司； 报告编号：20F1027677 报告日期： 2020.11.3</p> <p>执行标准： GB31650-2019、农业部公告第 2292 号、农业农村部公告第 250 号； 结论： <input checked="" type="checkbox"/>合格</p> <p>型式检验报告（证据）2：</p> <p>检测部门名称： 绿城农科检测技术有限公司； 报告编号：20F1027673 报告日期： 2020.11.3 执行标准： GB31650-2019、农业部公告第 2292 号、农业农村部公告第 250 号；结论： <input checked="" type="checkbox"/>合格</p>		
工作记录的真实性	所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。		



	组织实际工作记录的真实性已得到确认。
纠正和纠正措施的有效性	<input checked="" type="checkbox"/> 不适用（因初审） <input type="checkbox"/> 上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施继续有效。具体的信息：审核组对上次审核发现的 XX 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证，本次审核没有发现类似的问题。
证书和标志的使用	<input checked="" type="checkbox"/> 尚未取得。（仅适用于初审） <input type="checkbox"/> 依据相关规定使用标志和证书（如：名片、公司宣传册、网站等等）。具体使用信息

以下 CCP 点以识别并控制：

序号	过程步骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	生猪验收	生物危害：致病菌：炭疽杆菌、猪丹毒杆菌、巴氏杆菌、沙门氏菌、大肠杆菌、猪瘟病毒、寄生虫等 化学危害：农药和兽药的残留及盐酸克伦特罗、莱克多巴胺	GB/T 17996-1999	生猪屠宰质量控制标准	检验员	1、畜禽进场记录； 2、动物检验合格证
CCP2	复检	疫情或疾病带入，造成生物危害	GB/T17236-2019 ;GB/T17996-1999	生猪屠宰质量控制标准	驻场兽医	宰后检验记录

七、本次审核不符合项

1. 本次审核共开具不符合项报告项；其中严重不符合 0 项，一般不符合 3 项，观察项/项分布在部门条款，分布见附件。（Q/J/E/S 分开填写）

2. 本次审核发现不符合及存在问题对管理体系实现目标的影响 ☐ 较大 ☒ 不大

八、已识别出的任何未解决的问题：

☐ 可能影响本次审核结论可靠性的因素：无

影响本次审核结论可靠性的因素	具体说明
<input type="checkbox"/> 样本量不足	
<input type="checkbox"/> 知识产权保护	
<input type="checkbox"/> 因受审核方信息造成的日数或审核资源不足	

九、是否达到审核目的

☒ 达到审核目的

☐ 未达到审核目的，未达到目的的原因是：



十、审核结论

1. ☒QMS ☒FSMS ☐EMS ☐OHSMS 的适宜性、充分性、运行有效性，自我完善机制等。管理体系满足适用要求和实现预期结果的能力。

(描述组织实施“过程控制”，满足标准要求和目标，向顾客提供稳定、合格产品，满足适用的质量/环境/职业健康安全法规要求，防止污染、重大事故和持续改进的情况以及对周边环境产生的影响，措施的有效性)

☒QMS ☒FSMS ☐EMS ☐OHSMS 持续的符合性及运行的有效性，以及与认证范围的持续相关性和适宜性及自我完善机制等。

2. 对审核范围适宜性结论

☐审核范围适宜，与申请范围一致

☒审核范围变更，

Q: 生猪的屠宰

F: 位于浙江省金华市武义县壶山街道文兴路 11 号屠宰车间的生猪屠宰所涉及的食品安全管理活动

3. 审核组推荐意见:

☐推荐认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☒在完成纠正措施后推荐认证注册(☒QMS ☒FSMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐推荐保持认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐在完成纠正措施后推荐保持认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐推荐扩大范围(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐在完成纠正措施后推荐扩大范围(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐延期推荐注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐不推荐认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐不推荐或缩小推荐范围的说明:

十一、审核基于对可获得信息的抽样过程的免责声明;

本次审核是基于抽样检查的原则，因此，不可能包含受审核方管理体系覆盖的所有场所、以及体系所涉及的全部活动。仍可能有未发现的不符合项存在于目前管理体系的运行中。

十二、不符合项纠正措施要求

一般不符合报告在天/严重不符合在天针对不符合原因制定并实施纠正措施。验证方式见不符合项报告。

十三、任何影响审核方案的重要事项:

无



十四、审核组签字

审核组组长 (签名):

张泽华

审核组成员 (签名):

肖新龙 林马 任学礼

日期: 2021 年 1 月 28 日

十五、纠正措施验证结论:

1. 审核中发现的 ☒ QMS/FSMS (3) 个一般不符合, (0) 个严重不符合, ☒ 验证合格 ☐ 仍有问题

审核中发现的 ☐ EMS () 个一般不符合, () 个严重不符合, ☐ 验证合格 ☐ 仍有问题

审核中发现的 ☐ OHSMS () 个一般不符合, () 个严重不符合, ☐ 验证合格 ☐ 仍有问题

存在问题说明及意见:

2. 验证结论:

☒ 推荐注册 ☐ 不推荐注册 ☐ 推荐重新认证注册 (再认证填写)

组长签字:

张泽华

日期: 2021 年 1 月 28 日



十六、与末次会议结论不同处的说明和其他说明: (技术委员会填写)

十七、审核报告的发放范围:

受审核方(含附件):

北京国标联合认证有限公司: 1 份

1 份

十八、附件

1. 审核计划 (含项目清单)
2. 不符合报告/问题清单
3. 其他

十九、填表说明:



1. 本审核报告适用于单体系审核，也适用于多体系结合审核情况；
2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域（指：QMS， EMS， OHSMS）和审核类型（指：二阶段、再认证，在相应的□内划“√”；
3. “括号”内属于本报告基本要求的内容，除按要求填写外，未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况，内容多时可附页；
4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
5. 对子证书/证书附件要求的组织，除在末次会议上确定注册范围外，还须附上子证书/证书附件的文字表达。(可另附页)