



管理体系审核报告

受审核方：大厂回族自治县京国华肉类有限公司

审核体系：

- ☒ 质量管理体系 (QMS)
- ☐ 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
周文廷	组长	男	审核员	
米素军	组员	男	专家	03.01.01
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

☒ QMS/ ☐ EMS/ ☐ OHSMS 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。
☐ QMS/ ☐ EMS/ ☐ 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。
☐ 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

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

四、受审核方基本信息

受审核方名称	大厂回族自治县京国华肉类有限公司		组织人数	20	
注册地址	河北省廊坊市大厂回族自治县北务三村浦江路西侧				邮 编 065300
经营地址 1	河北省廊坊市大厂回族自治县北务三村浦江路西侧				
经营地址 2					
经营地址 3					
经营地址 4					
联系人	白燕	电话	03168361280	传真	
法人代表	董凤林	最高管理者		体系负责人	白燕



申请的产品/ 服务认证范围	鲜冻牛的分割加工		
专业代码	03.01.01	是否是一体化审核	☐ 是 ☒ 否
体系文件实施时间	2021-01-01 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	4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/9.1.1/9.3/10.1/10.3
办公室	5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2-7.5/9.1.1/9.1.3 / 9.2
供销部	5.3/6.2/8.2/8.4/8.5.3/8.5.5/9.1.2
质检部	5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7
生产部（车间、仓库）	5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/ 8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.4/8.5.6/10.2

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
鲜冻牛肉的分割加工			食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016 鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008 牛肉等级规格 NY/T676-2010 畜禽肉水分限量 GB18394-2001 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018



5. 本次审核覆盖时期:

☒ 体系运行开始的 2021 年 1 月 1 日至 2021 年 6 月 9 日。

☐ 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

(二) 策划的充分与合理性	1、组织及其环境的识别情况 ● 企业通过监视和评审内外部信息: 1、最高管理层定期对各职能部门收集的信息进行讨论研究确定。 2、对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行评审; 内容包括: 法律法规、行业动态、市场变化、产品前景、大环境及社会经济发展状况; 企业文化、知识的累积、绩效的考核等内外部因素。 3、目前主要识别出的外部环境有: 行业市场的竞争、价格的竞争, 原材料涨价……。 4、促进内部环境的改善; (1)通过贯标强化企业管理的规范化、程序化; (2)加强内部管理, 降低成本。 5、企业内部优势: 技术优势: 本公司采用简单且成熟的分割加工工艺, 并不断的完善生产加工环境, 产品质量有保证, 产品生产能力足够, 能实现一定量的产能。 市场优势: 公司主打市场为北京、上海、山东、河南及天津一些农产品批发市场和一些大型餐饮企业, 以稳定的质量和合理价位, 较好的打开了各地销路, 公司位于大厂回族自治县清真食品加工基地, 信誉良好名声在外, 也为市场开拓起到了很大的推动作用 劣势 本产业技术简单, 同类型企业非常多, 竞争较为激烈 机遇: 疫情缓解后, 牛羊肉分割加工市场正处于快速发展时期, 如能趁此机会打开市场, 在保证产品质量的前提下能有很大的发展空间。 6、由总经理组织召开公司内外部因素动态评审会议, 对识别出的内外部环境因素进行监视和评审, 并将识别出的相关内外部因素作为制定和调整方针、目标、管理评审的输入内容。
---------------	---

**2、相关方需求和期望识别情况**

- 公司确定了与质量管理体系有关的相关方包括：直接客户（最终使用者以及直接客户）；供方：供应链中的供方及其他；员工（包括管理者）；政府部门；投资方；咨询单位，以及其他人员；
- 相关方对企业的要求有：以合适价格采购其产品，及时付款，增大采购量，不产生噪声及难闻气味，不随意丢弃生产垃圾，不断提高技术水平以及不断提高客户满意度等。
- 公司通过以下行为满足相关方需求和期望：
 - 关注顾客对产品及服务的要求，如符合性、价格、安全性、交货期等，通过持续改进增强用户满意；
 - 持续改进管理体系过程，提升质量绩效。
- 公司管理层及相关部门将持续关注相关方需求的变化，必要时通过评估风险和机遇，调整管理目标或变更管理过程以适应这些变化或实现改进。
- 对这些相关方监视和评审的方法有：上级文件、标准和规范的获取、客户走访调查、沟通等。

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）

- 质量方针：质量为本，信誉至上，持续改进，争创一流，满足要求。
- 方针与企业的经营宗旨基本相适应；通过会议传达，沟通，让全体员工理解执行。并定期进行评审（一般一年一次）。

3、风险识别与控制策划（QMS）

- 4、●查《环境风险分析控制程序》规定风险的识别、分析、评价和控制的过程和方法，以保证风险管理的有效性，从而确保管理体系能够实现其期望的结果；增强有利影响；避免或减少不利影响；实现改进。
- 董总介绍：在策划管理体系时，领导层考虑了公司运行标准所处的环境，包括上述 4.1 识别的内外部环境。手册里有对风险和机遇应对控制的要求。
- 公司面临的风险和机遇主要是：产能不足、售出成品出现质量问题、原材料涨价，市场增长迅速，市场需求量加大。
- 董总简单介绍了公司为了应对现阶段的风险和机遇所采取措施等，记录如下：
- 1、依法生产加工、销售，严格检查检验，确保产品质量符合标准和食品安全法的要求提高产量，
 - 2、提高质量，扩大品种，扩大市场占有率。
- 。。。。。
- 基本符合要求。

5.QMS 过程

质量管理体系过程有：原料(检验检疫合格)入库→屠宰→排酸→分割→加工→检验→包装→冷冻→出库销售

其中关键过程有分割、冷冻、检测

需要确认过程：排酸

不适用条款是 8.3，不适用理由：根据公司产品和服务特点，不适用条款为 8.3, 公司目前所生产和销售的产品依据国家标准、行业规范生产检验，工艺成熟，技术稳定。企业确保不因删减影响本企业提供满足顾客和适用的法规要求的产品的能力，也不免除本企业相关责任。



	4. 法律法规及其他要求 (1) 获取法律法规项, ☒法律法规获取充分, ☐法律法规获取有遗漏, 缺少 (2) 结合公司的☒产品/服务☐环境因素☐危险源, ☒确定 ☐未确定法律法规要求的具体条款, (3) 法律法规的宣传方式: 培训 (4) 法律法规要求及时更新了: 是
	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) ●企业质量目标: 1、交货及时率 100%; 2、相关方满意度 94 以上。 ●质量目标满足产品要求 (国家标准及客户要求); ●质量目标进行层层分解, 落实到责任部门, 每季度末考核。 —查 2021 年 4 月 1 日考核情况: 考核人: 白艳 1、交货及时率 100%; 2、相关方满意度 100%
	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) 管理体系文件由办公室组织编写, 总经理批准发布实施, 办公室打印传阅, 公司文件柜存放, 电子版在电脑桌机的桌面上, 每个人均可查阅。外来文件电子版在电脑桌机的桌面上, 每个人均可查阅, 产品技术标准打印一套, 放于文件柜内该公司人员均可查阅, 外来人员查阅需经过总经理批准。记录管理: 办公室根据管理体系要求设计了空白表格, 按照需求发放, 由使用人员填写记录并保存, 办公室不定期检查记录的同步性、真实性和填写完整、保存状况。
(二) 资源评价	人力资源的简要说明.: 企业目前在职员工 20 人, 包括管理人员 5 人、业务人员、生产人员等, 职工队伍相对稳定, 均有健康证。
	设备设施 (包括信息系统)、 ●配备有办公区 (办公面积 100 平米)、切割车间 (200 平米)、排酸库 80 平米、冷库 100 平米、速冻库 45 平米等基础设施, 办公主要设施: 电脑、电话、一体机等, 满足办公需求。 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、真空包装机等, 满足生产需求。 特种设备: 无
	过程运行环境 工作环境: 办公区建筑面积 100 平米)、切割车间 (200 平米) 温度保持 10℃左右、排酸库 80 平米 (0-4℃)、冷库 100 平米 (-18℃以下)、速冻库 45 平米 (-40℃左右) 等基础设施, 切割车间卫生较整洁, 封闭管理, 员工穿戴工服, 按规定换洗消毒, 食品级塑料切割操作台卫生整洁, 工作环境符合要求。 办公环境: 环境整洁, 配备有空调,
	监视和测量资源 电子台秤、烘箱、温控仪、瘦肉精试纸等, 满足检验需求



	知识 ●组织运行所需的知识从内、外部来源获取的有： 1、公司员工具有以往多年的工作经验（员工过去所有的）根据顾客要求提供满足顾客需求的产品信息等； 2、外部来源获取有：体系咨询老师传授的体系知识及所实施的内审员的培训；供方提供的产品介绍等。 3、获取及保持方法：老员工传帮带新员工；存档产品信息； 4、为应对不断变化的需求和法阵趋势，组织策划进行体系标准及相关知识的再培训、招聘有专业知识的生产、销售人员等方式，对确定的知识及时更新； ●对外来文件进行了识别收集，现场提供有《外来文件清单》包括对外来文件进行了识别收集，包括产品质量法、民法典、相关标准规范： 质量管理体系要求 GB/T19001-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016 鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008 牛肉等级规格 NY/T676-2010 畜禽肉水分限量 GB18394-2001 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018 ●企业知识管理符合要求。
(三)体系运行情况	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） ●质量方针：质量为本,信誉至上，持续改进，争创一流，满足要求。 ●方针与企业的经营宗旨基本相适应；通过会议传达，沟通，让全体员工理解执行。并定期进行评审（一般一年一次）。 2. 组织内部沟通的充分性与效果；（OHSMS 员工参与风险管理/健康安全事务的关心和影响力；组织对外联络关注顾客的感受情况、信息交流包括通报相关方的情况等） 内部沟通的情况：内部沟通方式：文件、会议、电话、面谈等方式进行内部沟通 内部沟通的效果：沟通顺畅 组织对外联络，关注顾客的感受情况（QMS）：对顾客回访，进行满意度调查



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/)

- 企业提供的资料显示生产程序：质检部、生产部、供销部共同对客户提出的要求进行评审，确定产品的数量、质量要求、交货期限及其它要求；然后向生产部传递交货通知，生产部根据通知的内容，受控条件得操作规程操作，特殊过程使用作业指导书等。使用设备和量具，进行测量。根据订货要求，生产部下达生产任务书。
 - 采购过程控制（包括外包过程）：首先编制进货检验规程等作业文件规定采购产品质量要求；其次对采购供方进行了评价，保证采购产品/服务的质量符合公司要求，通过制定采购计划实施采购。
 - 生产过程控制：主要控制的过程有：分割、冷冻、检测等过程；制定了生产设备管理制度、设备操作规程、作业指导书、成品检验规范等管理技术文件。
 - 配备了塑料/不锈钢操作台、真空包装机、定型模具、刀具、真空包装机等，基本满足要求。
 - 配备了建立有《监视和测量设备台帐》监视测量仪器有：电子台秤、烘箱、温控仪、瘦肉精试纸等，满足检验需求，
 - 产品检验：分为原材料、半成品及成品检验，原材料采取进货验证，半成品采取随工序检验，产品采取抽检。
 - 产品销售过程：公司主要产品为鲜冻牛肉的分割加工，且按照国家、行业相关标准、顾客提供的技术要求进行加工生产，与产品有关的要求主要体现在标书、合同及相关法律法规及标准中。一般通过电话、老客户介绍、招投标等方式进行销售。在签订正式合同前，由总经理组织进行合同评审，签订合同后，组织生产及时与客户沟通，按时交付。收集顾客对产品的反馈信息，开展顾客满意度调查，包括顾客抱怨和投诉。经查符合要求。
 - 该公司目前识别的特殊过程为：排酸。
- 外包过程：菌落总数、大肠菌群、挥发性盐基氮的检测。
- 质量手册规定了需确认过程识别的要求，提供《过程确认准则》。
- 提供特殊过程排酸过程确认表、确认程序符合要求。

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；

产品加工执行：食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016

鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008

牛肉等级规格 NY/T676-2010

畜禽肉水分限量 GB18394-2001

牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018

目前，提供给客户的产品均合格

(应说明相关证据):



	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 1、产品检验报告 —报告编号：A1B506020A1F10X3794 检验类别：委托检验 检测单位：谱尼测试集团股份有限公司 检验日期：2021 年 5 月 6-12 日 2、冷冻食品核酸检测报告（牛肉、牛肉外包装） 其余内容详见报告扫描件 （附相关证据）：
	6. 不合格品/项的识别、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： 1、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 2、涉及产品卫生、菌落量、盐基氮等食品安全的不合格，不予出厂，做饲料及其他处理。 3、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
	10. 对特种设备的维护，检定； 无
	11.对危险化学品销售、使用、储存、运输处置，规定的执行力度(必要时);无
（四）监视测量方面	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 提供了文件化可分解的目标、指标，经查问分解到各部门，经查阅建立的管理目标符合标准要求，在方针的框架下展开，每季度考核一次，查看 2021 年 1 季度的考核结果，经查目标完成。并制定了管理方案，经查已完成，符合要求。
	2.顾客满意 公司通过电话，走访等形式，接受顾客反馈，了解顾客满意度信息，发放调查表对顾客满意度进行定量测量。提供“顾客满意程度调查表”，调查主要内容：质量、价格、外观、服务等方面的满意程度等，各项得分求平均值得最终结果。提供顾客满意调查分析。最终顾客满意率 100%。
	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） 按照策划的安排于 2021 年 3 月 10 日进行了一次集中式的内部审核，经查阅资料及与管代沟通，内审员没有审核自己的工作，查阅内审记录，符合策划安排，提出 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，内审报告中对管理体系的符合性、充分性和运行有效性进行了评价。内审符合要求。



	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） 照策划的安排于 2021 年 3 月 15 日进行了一次管理评审，由总经理主持，各部门负责人汇报体系运行情况、成绩、改进要求建议、管理者代表汇报了管理体系运行、目标考核及内审的情况等，查阅管理评审计划、输入材料、管理评审报告，提出了改进要求，经查已实施完成。对管理体系的评价较为客观，提出的改进对促进体系的运行有效，管理评审符合要求。
	9. 其他能够标明组织绩效、信誉的证据/信息： 无
(五) 持续改进	1 纠正/预防措施的实施及效果： 对内审提出的不符合进行原因分析，并完成了整改。对管理评审提出的不符合及改进要求，进行原因分析，制定了具体措施，目前已实施。纠正措施尚可，预防措施欠缺。
	2 (近一年) 重大事故、顾客/相关方投诉： 无
	3. 一阶段提出问题的整改情况？ 无
	4.创新情况
	5. 上次不符合的整改情况（再认证填写）

七、本次审核不符合项

1. 本次审核共开具不符合项报告 2 项；其中严重不符合 0 项，一般不符合 2 项，观察项 0 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：

影响本次审核结论可靠性的因素	具体说明
☐ 样本量不足	
☐ 知识产权保护	

☐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 ☐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 ☐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。

根据审核发现，审核组一致认为， 大厂回族自治县京国华肉类有限公司的

☒质量 ☐环境 ☐职业健康安全 ☐食品安全 管理体系：

审核准则的要求	☒ 符合	☐ 不符合
适用要求	☒ 满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☒ 满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☒ 有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 无效

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，

QMS:原范围：鲜冻牛、羊肉的分割加工

变更后范围：鲜冻牛肉的分割加工

EMS:

OHSMS:



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 ☐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:

十四、审核组签字

审核组组长 (签名):

审核组组员 (签名):

日期: 2021 年 6 月 10 日

十五、纠正措施验证结论:

1. 审核中发现的☒QMS(2)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:

日期: 2021 年 6 月 20 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):

1 份

北京国标联合认证有限公司: 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)