项目编号：10240-2025-QH

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称： 定州市宏鑫达肉制品有限公司

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）： 张 丽

审核组员（签字）： 朱亮亮

报 告 日 期： **2025 年 6 月 7 日**

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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：　张　丽

组　员：　朱亮亮

受审核方名称：定州市宏鑫达肉制品有限公司

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
1	张　丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	Q:03.01.01 H:CI-1
2	朱亮亮	组员	审核员	培训证书	\

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	牛少辉、王凡	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□环境□职业健康安全□食品安全管理体系■危害分析与关键控制点）**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

□ISO 22000:2018

□GB/T24001-2016/ISO14001:2015

□GB/T 45001-2020/ISO45001:2018

■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■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：\；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人

民共和国投标招标法、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

e) 适用的产品（服务）质量及所适用的食品安全及卫生标准：《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》（GB/T 9959.1-2019）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、中华人民共和国农业部公告250号食品安全国家标准、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《畜禽屠宰操作规程生猪》（GB/T 17236-2019）、《畜类屠宰加工通用技术条件》（GB/T 17237-2008）、《食品安全管理体系肉及肉制品生产企业要求》（GB/T 27301-2008）、企业落实食品安全主体责任监督管理规定国家市场监管总局令第60号等。

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：2025年6月4日 上午至2025年6月7日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自 2024年6月1日 至本次审核结束日。

审核方式：■现场审核 □非现场□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：生猪屠宰

H：位于定州市经济开发区（东临静安街、南临旭阳路）定州市宏鑫达肉制品有限公司生猪屠宰

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：定州市经济开发区（东临静安街、南临旭阳路）

审核地址：定州市经济开发区（东临静安街、南临旭阳路）

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025-05-15 上午至 2025-05-15 下午 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：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、CCP 点监控、HACCP 体系验证等。

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: 办公室 H5.2、3.2；

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□整改或■提交纠正措施计划时限：2025 年 7 月 6 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 6 月 4 日前。

2）下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，生产过程控制、产品放行，HACCP 体系验证、 CCP 监控等。

3）本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2）风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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 5 月 7 日　　体系实施时间：2024 年 7 月 10 日

2）法律地位证明文件有：

1 营业执照

统一社会信用代码：911306823361589608

名称 ：定州市宏鑫达肉制品有限公司

注册资本：1000 万

类型：有限责任公司(自然人独资)

成立日期 2015 年 5 月 7 日

法定代表人：牛力军

有效期至：2035 年 5 月 6 日

经营范围：肉制品制造；生鲜猪、牛、羊、鸡、鸭肉初加工；生猪屠宰；仓储服务（危品除外）；货物进出口、技术进出口（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

住所：定州市经济开发区（东临静安街、南临旭阳路）

登记机关：河北元氏经济开发区行政审核局

2 防疫合格证

许可证编号：冀定州动防合字第 20170034 号

生产者名称：定州市宏鑫达肉制品有限公司

经营范围：生猪屠宰

发证机构：定州市行政审批局

发证日期：2022 年 6 月 2 日

3 生猪定点屠宰证

编号：定政屠准字【2017】86 号

定点屠宰代码：A11020505

发证日期：2022 年 7 月 11 日

发证机构：定州市人民政府

3）审核范围内覆盖员工总人数：25 人。

倒班情况：目前无（注：旺季/年底有夜班，其他时间为正常白班一班）

工作和生产方式/办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4） 范围内产品/服务及流程：

生猪屠宰工艺流程：

生猪接收→待宰→宰前冲洗→致昏吊挂→刺杀放血→浸烫脱毛→燎毛→去头蹄尾→开胸→内脏（白脏、红脏）→宰后检验→劈半→修整→胴体计量→喷淋（体表冲洗）→预冷排酸→销售运输

关键过程为：生猪接收、宰后检验、预冷排酸；

无需确认过程，无害化处理、检验/检测、校准/检定。

无不适用条款。

无不适用条款。

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

企业有策划并保持文件化的信息，建立了体系文件，包括：食品安全管理手册 HXD-SC-H-2024 第 B/1 版、HACCP 计划、企业良好卫生规范等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际，以上体系文件自 2024 年 7 月 10 日发布、实施,成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意；目标：食品安全质量事故为零；

本年度（2025年3月10日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年7月至2025年5月统计结果达到目标要求，如下：

职能部门	质量目标	测量/计算方法	完成情况	审核发现	审核结论
总目标	食品安全质量事故为零	年实际发生情况	0	达标	合格
	顾客满意度大于 90 分以上	年根据调查份数和总分的平均数	96 分	达标	合格
办公室	体系文件受控率 100%	年受控文件数/总数×100%	100%	达标	合格
	质量培训合格率 100%	年培训合格数/总数×100%	100%	达标	合格
供销部	外部提供过程控制率 100%	年控制数/总数×100%	100%	达标	合格
生产部	食品安全质量事故为零	年实际发生情况	0	达标	合格
质检部	错、漏检率为 0	年错、漏检数/总数×100%	0	达标	合格

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

良好卫生规范：选址及厂区环境符合 GB14881-2013 相关规定；选址/卫生防护距离符合 GB18078.1 及动物防疫要求；厂址周围有良好的环境卫生条件、远离受污染的水体，并避开产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源的工业企业或其他产生污染源的地区或场所；厂址具备符合要求的水源和电源，结合工艺要求因地制宜，符合屠宰企业设置规划的要求；厂区环境/厂区主要道路均有硬化、路面平整、易冲洗、不积水；厂区设有废弃物、垃圾暂存或处理设施，废弃物及时清除不会对厂区环境造成污染；厂区内未见堆放废弃设备和其他杂物；厂区内未见饲养与屠宰加工无关的动物；厂房和车间/设计和布局：厂区划分为生产区和

非生产区；活畜禽、废弃物运送与成品出厂为 2 个门禁，场内为两个通道；生产车间的布局与设施满足生产工艺流程和卫生要求；车间清洁区与非清洁区有分隔；屠宰车间建筑面积与建筑设施与生产规模相适应；车间内各加工区按生产工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰，并符合工艺、卫生及检疫检验要求；现场见一头一刀，用 82° C 以上热水进行刀具消毒；设有待宰圈(区)、隔离间、急宰间、化验)室、官方兽医室、化学品存放间和无害化处理间；目前无害化处理未外包；厂区设有畜禽和产品运输车辆和工具清洗、消毒的专门区域；建筑内部结构与材料：符合 GB14881-2013 规定；车间温度控制：按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内；预冷设施温度控制在 0 ℃~4 ℃；冷藏储存库温度控制在-18 ℃以下；库房均有安装温度显示装置，并对温度进行监控，未单独配备湿度计；现场提出改进建议；温度计、湿度计有定期校准；设施与设备/供水要求：屠宰车间生产用水符合 GB5749 的要求，提供检验报告；屠宰车间根据生产工艺流程的需要，在用水位置分别设置冷、热水管；清洗用热水温度为 40℃以上，消毒用热水温度未 82 ℃以上；急宰间设有冷、热水管；加工用水的管道有防回流装置，供水管网上的出水口未见直接插入污水液面；排水要求/屠宰车间地面无积水，车间内排水流向从清洁区流向非清洁区；在明沟排水口处设置有不易腐蚀材质格栅，并有防鼠、防臭的设施；生产废水集中处理，排放符合国家有关规定；清洁消毒设施/配置有更衣室、洗手和卫生间清洁消毒设施；在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点均有设置与生产能力相适应的、配有适宜温度的洗手设施及消毒、干手设施；洗手设施采用非手动式开关，排水直接接入下水管道；设有与生产能力相适应并与车间相接的更衣室、卫生间、淋浴间，其设施和布局不会对产品造成潜在的污染风险；不同清洁程度要求的区域设有单独的更衣室，个人衣物与工作服均有分开存放；淋浴间、卫生间的结构、设施与内部材质易于保持清洁消毒；卫生间内设置排气通风设施；防蝇防虫设施保持清洁卫生；卫生间单独设置，未与屠宰加工、包装或贮存等区域直接连通；卫生间的门能自动关闭，门、窗未直接开向车间;厂区、车间清洗消毒设施/厂区运输畜禽车辆出入口处设置与门同宽，长 4m、深 0.3m 以上的消毒池；生产车间入口及车间内必要处，设置换鞋设施，配置有工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸能满足消毒需要；隔离间设车轮、鞋靴消毒设施；设备和器具/配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染；接触肉类的设备、器具和容器，使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、可反复清洗与消毒的材料制作，在正常生产条件下不会与肉类、清洁剂和消毒剂发生反应，现场见完好无损;未见使用竹木工(器)具和容器；加工设备的安装位置便于维护和清洗消毒，防止加工过程中交叉污染；废弃物容器选用金属或其他不渗水的材料制作，盛装废弃物的容器与盛装肉类的容器未见混用；不同用途的容器有明显的标志或颜色差异；在畜禽屠宰、检验过程使用的某些器具、设备，如宰杀、检验刀具、开胸和开片刀锯、检疫检验盛放内脏的托盘等，每次使用后，均有使用 82 ℃以上的热水进行清洗消毒；根据生产需要，对车间设施、设备及时进行清洗消毒；生产过程中，对器具、操作台和接触食品的加工表面定期进行清洗消毒，清洗消毒时采取适当措施防止对产品造成污染；通风设施/车间内有良好的通风、排气装置，及时排除污染的空气和水蒸气；空气流动的方向从清洁区流向非清洁区；通风口装有纱网或其他保护性的耐腐蚀材料制作的网罩，防止虫害侵入；纱网或网罩便于装卸、清洗、维修或更换；照明设施/车间内有适宜的自然光线或人工照明；照明灯具的光泽改变加工物的本色,亮度能满足检疫检验人员和生产操作人员的工作需要；在暴露肉类的上方安装的灯具，有采取防护设施，以防灯具破碎而污染肉类；现场查看仓储设施/储存库的温度符合被储存产品的特定要求；现场见储存库内清洁、整齐、通风；有防霉、防鼠、防虫设施；对冷藏储存库的温度进行监控，未配备湿度计；现场提出改进建议；废弃物存放与无害化处理设施/在远离车间的地点设置有废弃物临时存放设施,其设施采用便于清洗、消毒的材料制作；结构严密,能防止虫害进入,并能避免废弃物污染厂区和道路或感染操作人员；车间内存放废弃

物的设施和容器有清晰、明显标识；无害化处理的设备配置符合国家相关法律法规、标准和规程的要求，满足无害化处理的需要；目前无害化处理外包；检疫检验/现场建立有试验室，具备检验所需要的检测方法和相关标准资料，并建立完整的内部管理制度，以确保检验结果的准确性；现场检验见原始记录；试验室配备满足检验需要的设施设备；委托的第三方实验室提供了相应资质；产品加工、检验和维护食品安全控制体系运行所需要的计量仪器、设施设备按规定进行计量检定，使用前进行校准；宰前检查/供宰畜禽附有动物检疫证明，并佩戴符合要求的畜禽标识；日常会进行行临床健康检查，观察活畜禽的外表，如畜禽的行为、体态、身体状况、体表、排泄物及气味等；对有异常情况的畜禽采取隔离观察，测量体温，并做进一步检查；抽样进行试验室检测；对判定为不适宜正常屠宰的畜禽，按照不合格品控制程序和上级管理部门要求处置；畜禽临宰前停食静养；将宰前检查的信息及时反馈给饲养场和宰后检查人员，并做好宰前检查记录；宰后检查：宰后对畜禽头部、蹄(爪)、胴体和内脏(体腔)的检查按照国家相关法律法规、标准和规程执行；在畜类屠宰车间的适当位置设有专门的可疑病害胴体的留置轨道，用于对可疑病害胴体的进一步检验和判断；车间有设立独立低温空间或区域，用于暂存可疑病害胴体或组织；车间内留有足够的空间以便于实施宰后检查；猪的屠宰间设有旋毛虫检验室，并备有检验设施；按照国家规定需进行实验室检测的，进行实验室抽样检测；利用宰前和宰后检查信息，综合判定检疫检验结果；判定废弃的做明晰标记并处理，防止与其他肉类混淆，造成交叉污染；为确保能充分完成宰后检查或其他紧急情况，官方兽医有权减慢或停止屠宰加工；无害化处理/经检疫检验发现的患有传染性疾病、寄生虫病、中毒性疾病或有害物质残留的畜禽及其组织，使用专门的封闭不漏水的容器并用专用车辆及时运送，并在官方兽医监督下进行无害化处理；对于患有可疑疫病的按照有关检疫检验规程操作，确认后进行无害化处理；其他经判定需无害化处理的畜禽及其组织在官方兽医的监督下，进行无害化处理；企业制定相应的防护措施，防止无害化处理过程中造成的人员危害，以及产品交叉污染和环境污染；屠宰和加工的卫生控制/企业执行政府主管部门制定的残留物质监控、非法添加物和病原微生物监控规定，并在此基础上制定本企业的所有肉类的残留物质监控计划、非法添加物和病原微生物监控计划；在适当位置设置检查岗位，检查胴体及产品卫生情况；采取适当措施，避免可疑病害畜禽胴体、组织、体液(如胆汁、尿液、奶汁等)、肠胃内容物污染其他肉类、设备和场地；已经污染的设备和场地进行清洗和消毒后，方可重新屠宰加工正常畜禽；被脓液、渗出物、病理组织、体液、胃肠内容物等污染物污染的胴体或产品，按有关规定修整、剔除或废弃；加工过程中使用的器具(如盛放产品的容器、清洗用的水管等)未见落地或与不清洁的表面接触，避免对产品造成交叉污染；当产品落地时，采取适当措施消除污染；按照工艺要求，屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的，立即预冷；冷却后，畜肉的中心温度保持在 7 ℃以下；生产冷冻产品时，在 48h 内使肉的中心温度达到-15 ℃以下后方可进入冷藏储存库；屠宰间面积充足，保证操作符合要求；未见同一屠宰间，同时屠宰不同种类的畜禽；对有毒有害物品的贮存和使用严格管理，确保厂区、车间和化验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油、化学试剂以及其他在加工过程中必须使用的有毒有害物品得到有效控制，避免对肉类造成污染；包装、贮存与运输/包装：符合 GB14881-2013 规定；包装材料符合相关标准，未含有有毒有害物质，未改变肉的感官特性；肉类的包装材料未见重复使用；内、外包装材料分别存放，包装材料库保持干燥、通风和清洁卫生；产品包装间的温度符合产品特定的要求；贮存和运输/符合 GB14881-2013 中规定；储存库内成品与墙壁有适宜的距离，未见直接接触地面，与天花板保持一定的距离，按不同种类、批次分垛存放，并加以标识；储存库内未存放有碍卫生的物品，同一库内未见存放可能造成相互污染或者串味的产品；储存库定期消毒；冷藏储存库定期除霜；肉类运输使用专用的运输工具；未见包装肉与裸装同车运输；运输工具根据产品特点配备制冷、保温等设施；运输过程中保持适宜的温度；运输工具及时清洗消毒，保持清洁卫生；产品追溯与召回管理/产品追溯：建

立完善的可追溯体系,确保肉类及其产品存在不可接受的食品安全风险时,能进行追溯；产品召回：畜禽屠宰加工企业根据相关法律法规建立产品召回制度,当发现出厂产品属于不安全食品时,进行召回,并报告官方兽医；对召回后产品的处理,符合 GB14881-2013 规定；人员要求/符合国家相关法规要求；从事肉类直接接触包装或未包装的肉类、肉类设备和器具、肉类接触面的操作人员,经体检合格,取得所在区域医疗机构出具的健康证后方可上岗,每年进行一次健康检查,必要时做临时健康检查；凡患有影响食品安全的疾病者,调离食品生产岗位；从事肉类生产加工、检疫检验和管理的人员保持个人清洁,将与生产无关的物品带入车间;工作时不戴首饰、手表,不化妆;进入车间时洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋,离开车间时将其换下；不同卫生要求的区域或岗位的人员穿戴不同颜色或标志的工作服、帽；不同加工区域的人员未见串岗；企业配备相应数量的检疫检验人员；从事屠宰、分割、加工、检验和卫生控制的人员经过专业培训并经考核合格后方可上岗；卫生管理/管理体系：建立并实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全控制体系；鼓励企业建立并实施危害分析与关键控制点(HACCP)体系；企业最高管理者明确企业的卫生质量方针和目标,配备相应的组织机构,提供足够的资源,确保食品安全控制体系的有效实施；卫生管理要求/制定书面的卫生管理要求,明确执行人的职责,确定执行频率,实施有效的监控和相应的纠正预防措施;直接或间接接触肉类(包括原料、半成品、成品)的水和冰符合卫生要求；接触肉类的器具、手套和内外包装材料等保持清洁、卫生和安全；人员卫生、员工操作和设施的设计确保肉类免受交叉污染；供操作人员洗手消毒的设施和卫生间设施保持清洁并定期维护；防止化学、物理和生物等污染物对肉类、肉类包装材料和肉类接触面造成污染；正确标注、存放和使用各类有毒化学物质；防止因员工健康状况不佳对肉类、肉类包装材料和肉类接触面造成污染；预防和消除鼠害、虫害和鸟类危害；记录和文件管理/建立记录制度并有效实施,包括畜禽入场验收、宰前检查、宰后检查、无害化处理、消毒、贮存等环节,以及屠宰加工设备、设施、运输车辆和器具的维护记录；记录内容完整、真实,确保对产品从畜禽进厂到产品出厂的所有环节都可进行有效追溯；记录召回的产品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因、后续整改方案及召回处理情况等内容；做好人员入职、培训等记录；对反映产品卫生质量情况的有关记录,制定并执行质量记录管理程序,对质量记录的标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理做出相应规定；所有记录准确、规范并具有可追溯性,保存期限不得少于肉类保质期满后 6 个月,没有明确保质期的,保存期限不得少于 2 年;企业建立食品安全控制体系所要求的程序文件；公司经营地址和注册地址：定州市经济开发区（东临静安街、南临旭阳路），周围为生物制药厂、农田、马路等、无外来污染源；公司成立于 2015 年 5 月，办公生活区与生产区分开，占地面积 7900 平方米，注册资金 1000 万元，现拥有一条日屠宰加工 1000 只猪。厂房分为待宰车间、急宰间、屠宰车间、7 个排酸库、速冻库等；工艺布局为：待宰车间、急宰间、屠宰车间（分隔为放血间、屠宰间、内脏检查间）、排酸库、速冻库（未使用）、化验室、无害化处理间、污水处理站等；生产车间设有独立的更衣室，有感应式洗手设施，过脚池、紫外线消毒等设施；厂区有纱窗、鼠笼等防虫鼠设施；主要生产设备：链条流水线、麻电器、刨毛机、活挂机、运河烫、劈半锯、胴体清洗机、电动葫芦、工作台等；最新技改升级设备：运河烫、螺旋打毛机，实现脱毛工艺全自动化；主要检测设备：PCR 猪瘟检测机、瘦肉精检测卡、电子秤、磅秤、电热恒温干燥箱、数显恒温水浴锅、紫外线消毒车、压力蒸汽灭水器、猪肉水分测试仪、温度计、无菌室等；制冷机为氟利昂制冷；特种设备：现场见新更换的运河烫线锅炉，提供有检定合格报告；“工业锅炉外部检验结论报告”冀特 GLWJ11202400771 型号：WNS2-1.25-Q 使用登记证编号：锅 10 冀 M00040（22）报告单位：河北省特种设备监督检验研究院 报告日期：2025 年 5 月 23 日 下次检验日期：2025 年 5 月 23 日；压力表 型号：（0～2.5）MPa 报告日期：2024 年 8 月 7 日 校准机构：深圳市港湾计量检测有限公司；提供 2024 年下半年至今《设备检修计划》和记录：2024 年 12

月 2 日 设备名称：链条流水线，检修负责人：牛力军 2025 年 3 月 20 日 设备名称：刨毛机，检修负责人：牛力军.....压力蒸汽灭菌器 型号：LY-B0.018 校准日期：2025 年 3 月 7 日 校准机构：安正计量检测有限公司；电热恒温干燥箱 型号：202-0 校准日期：2025 年 3 月 7 日 校准机构：安正计量检测有限公司；数显恒温水浴锅 型号：HHS-11-2 校准日期：2025 年 3 月 7 日 校准机构：安正计量检测有限公司；移液枪 型号：20-200μl 校准日期：2025 年 3 月 7 日 校准机构：安正计量检测有限公司；现场的地磅和吊磅，负责人田薇介绍，由当地市场局定期来检定/校准，以维护市场环境和履行计量法，确保监视和测量资源受控范围；提供运输车辆信息：行驶证 号码：冀 F7WR35 车辆类型：轻型厢式货车 号码：冀 FN13W6 车辆类型：轻型厢式货车 号码：冀 F14368 车辆类型：轻型厢式货车 号码：鲁 H52T63 车辆类型：轻型厢式货车 号码：鲁 QX36N5 车辆类型：轻型厢式货车，以上车辆提供有 2024 年下半年至今的清洗消毒记录和运输过程温度检查记录，均符合策划要求；提供“清洗消毒情况记录表”时间：2025 年 5 月 15 日 清洗消毒对象：屠宰间 消毒剂名称：次氯酸钠 配置浓度：600ppm 消毒方式：喷洒 操作人：牛向东 检查人：牛伟敬；时间：2025 年 5 月 18 日 清洗消毒对象：待宰圈 消毒剂名称：次氯酸钠 配置浓度：0.5% 消毒方式：喷洒 操作人：牛向东 检查人：牛伟敬；时间：2025 年 4 月 6 日 清洗消毒对象：急宰间 消毒剂名称：次氯酸钠 配置浓度：200ppm 消毒方式：喷洒 操作人：牛向东 检查人：牛伟敬；时间：2025 年 3 月 13 日 清洗消毒对象：厂区 消毒剂名称：次氯酸钠 配置浓度：600ppm 消毒方式：喷洒 操作人：牛向东 检查人：牛伟敬；时间：2025 年 3 月 14 日 清洗消毒对象：赶猪通道 消毒剂名称：次氯酸钠 配置浓度：200ppm 消毒方式：喷洒 操作人：牛向东 检查人：牛伟敬；时间：2025 年 1 月 24 日 清洗消毒对象：卸猪台 消毒剂名称：次氯酸钠 配置浓度：600ppm 消毒方式：喷洒 操作人：牛向东 检查人：牛伟敬；提供了健康证：姓名：牛少辉 编号：1125***300 检查单位：定州康慈体检中心 发证日期：2025 年 3 月 3 日；姓名：郑静茹 编号：1125***297 检查单位：定州康慈体检中心 发证日期：2025 年 3 月 3 日；姓名：牛力军 编号：1125***291 检查单位：定州康慈体检中心 发证日期：2025 年 3 月 3 日；姓名：王凡 编号：1125***294 检查单位：定州康慈体检中心 发证日期：2025 年 3 月 3 日；驾驶员证书：高书凯 档案编号：1306***561 准驾车型：B2 有效期：2023 年 7 月 25 日至长期；刘建昌 编号：1306***782 准驾车型：C1 有效期：2022 年 8 月 11 日至 2032 年 8 月 11 日；刘虎 档案编号：1324***111 准驾车型：C1D 有效期：2015 年 6 月 25 日至 2025 年 6 月 25 日，以上证书均在有效期内。

CCP 监控：CCP1生猪接收 抽查供方的资质及入厂验证情况：抽查畜禽产地：万*牧源、东奥牧业、广宗牧原以及养殖户送来生猪，以上等均有关于质量、物流、结算等条款的约定；第1 ：查证验物：查验入场生猪的《动物检疫合格证明》，若省外进入的生猪是《动物检疫合格证明》A证，经指定通道进入，盖有公路动物卫生监督检查站或检疫申报点的监督印章；若省内进入的生猪是《动物检疫合格证明》B证；部分屠宰场要求附有“瘦肉精”检测通知书和出县境抗体检测合格证明；《动物检疫合格证明》必须机打的，在有效期内；盖有当地动物卫生监督所的检疫印章；官方兽医手写签名；《动物检疫合格证明》上的数量与实际头数一致，做到证物相符；查验入场生猪的耳标 生猪耳标每套二维码由主标和辅标两部分组成，主标的正面登载编码信息，编码信息由二维条码和数字编码两个部分组成；数字编码共15位，由动物种类＋区划编码＋标识顺序号组成；其中，第1位表示畜种(1猪)，第2-7位为区划代码，第8-15位为唯一编码；查验时一一核对耳标编码，必须与《动物检疫合格证明》上的耳标编码一致；第2：除以上程序之外还需要询问了解生猪运输途中有关情况了解产地有无疫情以及途中发病和死亡情况，如发现头数不符或有途中发病或死亡的，必须认真查明原因，核对载运猪的头数，如果发现疫情或有疫情可疑时，则不得御载；立即将该批猪转入隔离圈内，进行详细的临床检查和必要的实验室检验，待确诊后根据疾病的性质进行适当处理；

第3：临床检查，检查生猪群体的精神状况、外貌、呼吸状态及排泄物状态等情况；临床检查方法：根据生猪来源，采取群体检查与个体检查相结合，以感官检查方法为主，必要时采用检测设备或快速检测卡对猪尿进行有毒、有害物质的筛选检测；分别采取群体和个体检查的方法；群体检查从静态、动态和食态等方面进行检查；主要检查生猪群体精神状况、外貌、呼吸状态、运动状态、饮水饮食情况及排泄物状态等；个体检查有出现发热、高热、各部门的红肿热痛、咳嗽、精神萎靡等情况的检查；快速筛选猪尿中盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等有毒、有害物质的残留检测，采用酶联免疫试剂盒法、试纸条进行快速筛选；结果处理/合格：《动物检疫合格证明》有效、证物相符、畜禽标识符合要求、临床检查健康，方可入场，并回收《动物检疫合格证明》；场（厂、点）方须按产地分类将生猪送入待宰圈，不同货主、不同批次的生猪不得混群；不合格：不符合条件的，按国家有关规定处理，即是禁宰、急宰、缓宰、物理性致死生猪尸体的处理；抽查“畜禽进厂（场点）情况登记表”时间：2025年5月25日 来源：**牧原 产地：河北衡水市***动物检疫证明编号：***6059 数量：34头 合格数：34 入圈编号：5# 接收签字：刘*振；时间：2025年4月19日 来源：保*东奥 产地：河北保定市满城区** 动物检疫证明编号：***0937 数量：170头 合格数：170 入圈编号：10#、5#、11# 接收签字：于建；时间：2025年1月10日 来源：天帅养殖 产地：河北石家庄市平山**动物检疫证明编号：***6685 数量：55头 合格数：55 入圈编号：7# 接收签字：于建；以上附“生猪动物检疫合格证明”，符合一致；提供“非洲猪瘟自检报告”时间：2024年9月26日 样品编号：1325167968（968001-054）检测生猪数：54 头 试剂名称：非洲猪瘟病毒荧光 PCR 快速检测试剂盒 生产厂家：哈尔滨国生 有效期至：2024年12月 6日 检测结果：阴性 检验人员：卢秀敏 负责人：牛小松；时间：2024年10月9日 样品编号：1325196438（438001-035）检测生猪数：35头 试剂名称：非洲猪瘟病毒荧光 PCR 快速检测试剂盒 生产厂家：哈尔滨国生 有效期至：2024年12月6日 检测结果：阴性 检验人员：卢秀敏 负责人：牛小松；时间：2025年1月7日 样品编号：1325398502（502001-050）.检测生猪数：433头 试剂名称：非洲猪瘟病毒荧光 PCR 快速检测试剂盒 生产厂家：哈尔滨国生 有效期至：2024年12月6日 检测结果：阴性 检验人员：卢秀敏 负责人：牛小松；时间：2025年3月8日 样品编号：1325501150（150001-091）.. 检测生猪数：922头 试剂名称：非洲猪瘟病毒荧光 PCR 快速检测试剂盒 生产厂家：哈尔滨国生 有效期至：2025年4月6日 检测结果：阴性 检验人员：卢秀敏 负责人：牛小松；时间：2025年4月22日 样品编号：车间：1.2.3.4.5.6.7.8.9.10 车辆：11.12.13.14.15.16.17.18.19.20 检测数：20 份 试剂名称：非洲猪瘟病毒荧光 PCR 快速检测试剂盒 生产厂家：哈尔滨国生 有效期至：2024年8月4日 检测结果：阴性 检验人员：卢秀敏 负责人：牛小松；提供畜禽定点屠宰厂（场点）“瘦肉精”检测情况登记表 进厂时间：2025年4月11日12：40 货主：**旺 数量：96头，抽检数：3头 溯源单编号：1824 检测项目及结果：沙丁胺醇/阴性；莱克多巴胺/阴性；盐酸特伦特罗/阴性 负责人：牛少辉；进厂时间：2025年5月9日11：15 货主：牛会成 数量：93头，抽检数：4头 溯源单编号：7458 检测项目及结果：沙丁胺醇/阴性；莱克多巴胺/阴性；盐酸特伦特罗/阴性 负责人：牛少辉；进厂时间：2025年5月6日13：15 货主：甄红宾 数量：89头，抽检数：3头 溯源单编号：0470 检测项目及结果：沙丁胺醇/阴性；莱克多巴胺/阴性；盐酸特伦特罗/阴性 负责人：牛少辉；提供“畜禽定点屠宰厂（场点）屠宰情况统计表 时间：2025年3月26日 接收前日数量：557 当日进厂数量：603 待宰数量：1160；时间：2025年5月23日 接收前日数量：327当日进厂数量：96 待宰数量：417；时间：2025年2月14日 接收前日数量：219 当日进厂数量：159 待宰数量：378；CCP2宰后检验 显著危害：疫病、寄生虫 关键限值：肝肺颜色正常、无虚假性淋巴结肿大，脾脏无肿大，胃肠浆膜，粘膜正常；抽查2025年5月16日宰后检验情况：头数 头部 体表 内脏 胴体 合格 不合格 检验员 340 合格 合格 合格 合格 340 0 牛伟敬 其中：头部，包括剖视额下淋巴结、咬肌，

主要检查炭疽、囊尾蚴、结核等；体表，包括体表、四肢，主要检查猪瘟、猪丹毒、猪肺疫、外伤等；内脏，包括心、肺、肝、脾、胃肠、肾脏等，主要检查结核及其他炎症、肺疫、喘气病、放线菌病等；胴体，包括外表、半膜肌、旋毛虫、囊尾蚴、咬肌等；主要检查猪瘟、猪丹毒、猪肺疫、白肌肉（PSE）、黑干肌（DFD）、旋毛虫、囊尾蚴等；其中不合格产品包括：头蹄、体表、内脏、胴体及三腺共2.2kg，未处理前集中存放冷冻库，存够一定数量后统一运输至武安资质单位做无害化处理；另抽查2025年3月22日、4月20日、5月3日宰后检验情况符合要求，符合要求；2025年6月4日～7日审核期间，查宰后检疫检验情况： 头数 头部 体表 内脏 胴体 合格数 不合格 检验员 495 合格 合格 合格 合格 495 0 牛伟敬；其中不合格产品包括：头蹄、体表、内脏、胴体及三腺共24.75kg，未处理前集中存放冷冻库，存够一定数量后统一运输至做无害化处理；CCP3预冷排酸 显著危害：细菌滋生、肉的硬度增加嫩度降低，风味口感不佳 关键限值：温度0-4℃、时间8-24小时；后退肉中心温度≤7℃；提供有2024年5月6日的冷却间温度记录情况：时间 库号入库/出库时间 库温℃ 产品中心温度℃ 记录人 15：00 1 10:30/8:30（次日） 2℃ ≤2℃ 牛少辉 16：00 1 11:20/8:30（次日）1.5℃ ≤2℃ 牛少辉 预冷温度、时间控制符合要求；另查2024年11月22日和2025年4月26日记录，预冷排酸冷却间温度均0-4℃、时间在9-23小时，符合要求；审核当天，现场测试、查看预冷排酸冷却间温度为1.5℃，符合控制要求，查：时间 库号 入库/出库时间 库温℃ 产品中心温度℃ 记录人 13：00 1 10:30/…2℃ ≤2℃ 牛少辉；14：00 1 11:20/…1.5℃≤2℃牛少辉 15：00 1 12:00/…1.5℃≤2℃ 牛少辉 预冷温度、时间控制符合要求，记录符合要求。

验证：提供了水质和猪肉检验报告/型式检验报告：生活饮用水 报告编号：GZA202415737 检验机构：河北冠卓检测科技股份有限公司 报告时间：2025 年 6 月 29 日 检验项目：大肠杆菌、菌落总数、重金属等，检验依据：GB 5749-2022 检验结论：符合；名称：猪肉 报告编号：GZA202415736 检验机构：河北冠卓检测科技股份有限公司 报告日期：2024 年 6 月 28 日 检验项目：水分、感官、挥发性盐基氮、重金属、农残、药残.....检验依据：GB2707-2016、GB2763-2021、农业农村局第 250 号公告、GB18394-2020、GB/T9959.2-2008、GB31650-2019 等，检验结论：符合。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围、审核频次、审核方案的编制等；企业近期于 2025 年 2 月 25-26 日实施了一次内审；现场与王凡、牛伟敬沟通，发现以上两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2025 年 3 月 10 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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；

企业编制有《不合格品和潜在不安全品控制程序》，内容基本符合要求；提供了三腺体处置记录，符合要求。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册进行了规定，同时策划并编制了公司制定并执行有《不合格输出控制程序》、《潜在

不安全产品控制程序》等；公司在日常监督检查、产品监视和测量、生产和服务过程控制、内审及管理制度要求执行情况、目标指标达成情况等运行过程中发现的不合格情况，及时进行评审处理，对反复发生或重要或关键问题进行原因分析，针对原因采取有效的纠正或预防护措施，并不合格处理情况及措施实施效果进行跟进验证；现场交流审核期间未发生、食品安全方面重大事故或事件情况；内审开具的1项不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

3）投诉的接受和处理情况：无。

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）：

公司经营地址和注册地址：定州市经济开发区（东临静安街、南临旭阳路），周围为生物制药厂、农田、马路等、无外来污染源；公司成立于 2015 年 5 月，办公生活区与生产区分开，占地面积 7900 平方米，注册资金 1000 万元，现拥有一条日屠宰加工 1000 只猪。厂房分为待宰车间、急宰间、屠宰车间、7 个排酸库、速冻库等；工艺布局为：待宰车间、急宰间、屠宰车间（分隔为放血间、屠宰间、内脏检查间）、排酸库、速冻库（未使用）、化验室、无害化处理间、污水处理站等；生产车间设有独立的更衣室，有感应式洗手设施，过脚池、紫外线消毒等设施。厂区有纱窗、鼠笼等防虫鼠设施；主要生产设备：链条流水线、麻电器、刨毛机、活挂机、运河烫、劈半锯、胴体清洗机、电动葫芦、工作台等；最新技改升级设备：运河烫、螺旋打毛机，实现脱毛工艺全自动化；主要检测设备：PCR 猪瘟检测机、瘦肉精检测卡、电子秤、磅秤、电热恒温干燥箱、数显恒温水浴锅、紫外线消毒车、压力蒸汽灭水器、猪肉水分测试仪、温度计、无菌室等；制冷机为氟利昂制冷；特种设备：现场见新更换的运河烫线锅炉，提供有检定合格报告。

2）人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：田薇、办公室王凡、生产部牛少辉、质检部牛伟敬、供销部牛力军）有体系要求及方针、目标的意识，各级人员有责任意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；具备食品安全第一的意识。

3）信息沟通：

提供的管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4）文件化信息的管理：

文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H：位于定州市经济开发区（东临静安街、南临旭阳路）定州市宏鑫达肉制品有限公司生猪屠宰

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，定州市宏鑫达肉制品有限公司的

□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■提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

□ 不予推荐

审核组：张 丽

北京国标联合认证有限公司

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。