

项目编号：10674-2025-QF

管理体系审核报告

（再认证审核）



组织名称：京华瑞（河北）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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣、朱宗磊

报告日期： 2025 年 06 月 09 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 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：邝柏臣

组员：朱宗磊



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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1QMS-2222839	03.01.01,29.07.02
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1FSMS-2222839	CI-1,FI-2
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1QMS-1459496	03.01.01,29.07.02
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王观（管理代表兼食品安全小组组长）、 张建敏（办公室主管）	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质量管理体系、食品安全管理体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,F: ISO 22000:2018

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；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：GB/T 27301-2008 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》；



d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《GB 5009.228-2016 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》等；

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：《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《GB 5009.228-2016 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》

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06月08日上午至2025年06月09日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年11月17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)：与受审方经营业务调整

Q:牛肉的分割和销售(认可：牛肉的销售)

F:位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村(华瑞北街1号)京华瑞(河北)食品有限公司分割车间的牛肉的分割和销售

——审核期间发生变更，详见变更单。

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：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村(华瑞北街1号)

办公地址：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村(华瑞北街1号)

经营地址：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村(华瑞北街1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)：——不适用

1.5.4 一阶段审核情况(适用时)(不适用)

于[一阶段审核时间(无时间)]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：

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:01) 办公室 Q7.2\ F7.2;02) 质检部 Q7.1.5.2\ F8.7;

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 07 月 10 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 04 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、人员健康、危害控制计划的实施

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——受审核方按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源, 审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行;

——每年邀请中粮集团检验老师来厂培训检验操作;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对 ISO22000:2018、GB/T19001-2016 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合牛肉分割和销售过程, 依据 2 个管理体系标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《检验规程》等, 基本符合标准要求, 审核周期内公司地址描述变更、人员变更等对体系文件进行了更新, 版本为 A/2, 对文件更新有管理。现场查核发现: 现场管理及运行基本符合策划的标准要求, 在原料采购验收、供方管理、人员能力培训管理方面运行基本符合, 但现场审核也发现对计量器具管理、确认验证、危害控制计划的实施方面还存在较大的提升空间, 建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核, 受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

——公司正在申请“大厂回族自治县华瑞肉类有限公司”的定点屠宰许可证变更至本公司名称, 截止目前暂未发证, 因两家公司管理团队有重合, 现使用其资质进行少量屠宰活动, 目前以供方管理为主;

——公司使用冷库的制冷机组为特种设备, 但经沟通, 企业表示咨询过当地市场监督管理部门, 得到回复暂无制冷机组检验要求。

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：2013-10-15，体系实施时间：2021 年 9 月 10 日实施(于 2023 年 8 月 3 日修订)

2) 法律地位证明文件有：

(1)营业执照：京华瑞（河北）食品有限公司，信用代码：91131028079974851U, 成立于 2013-10-15，法人代表:王飞，注册地址：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号）；经营范围：一般项目：畜禽收购；牲畜销售；鲜肉批发；鲜肉零售；食用农产品初加工；食用农产品批发；食用农产品零售；农产品的生产、销售、加工、运输、贮藏及其他相关服务；总质量 4.5 吨及以下普通货运车辆道路货物运输（除网络货运和危险货物）；初级农产品收购；农副产品销售；包装服务；水产品收购；水产品批发；水产品零售；谷物销售；豆及薯类销售；日用品销售；日用百货销售；新鲜水果批发；新鲜水果零售；食品互联网销售（仅销售预包装食品）；食品销售（仅销售预包装食品）；畜牧渔业饲料销售；畜牧专业及辅助性活动。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）许可项目：牲畜屠宰；食品互联网销售；食品销售。（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，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）。公司注册资本 3000 万元人民币；

(2)动物防疫条件合格证：(廊大)动防合字第 20150046（代码编号：131028502150046），发证时间：2023 年 12 月 25 日；经营范围：肉牛屠宰、羊肉加工、销售；

(3)仅销售预包装食品经营者备案信息采集表 备案编号：YB11310280005480，备案时间：2025 年 04 月 23 日；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 人；

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：上班时间为 8:00-17:00，无倒班。

4) 范围内产品/服务及流程：

牛肉验收→分割→包装→金探→储存销售

外包过程： 计量器具校准、产品委外第三方检测、物流运输。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

受审核方结合牛肉的分割和销售情况及质量管理、食品安全管理体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、生产部、办公室、质检部、办公室、采购部等，机构设置基本合理，职责权限基本明确，接口基本清晰。

2) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况

受审核方在管理手册 4 章节及 6 章节对组织及组织环境、相关方需求和期望、风险和机遇的识别及控制等进行了规定。近一年以来，受审核方按照策划的体系文件要求，从事牛肉的分割和销售活动，主要客户群体是大众消费者、食品分销商等。现场查见《内外部环境因素分析表》、《相关方需求和期望确认记录表》、《顾客过程风险和机遇评价、应对措施记录》等运行证据。确保内外部环境因素、相关方需求和期望等能够合理识别并与公司的方针、目标、实际经营等相结合，同时来应对所面临的风险和机遇。

现场与公司负责人王瑞田沟通，公司通过网络、政府通知、同行业技术信息，销售市场信息采集及公司各部门不定期收集的各类信息，对与公司口管理体系建立与实现管理目标、战略方向相关的，并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司牛肉的分割和销售活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的内外



部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。受审方办公室不定期对识别出的内外部环境因素进行监视和评审，提供《组织内外部环境识别表》，识别的外部环境有：政治环境、法律环境、社会文化环境、技术环境法律法规、竞争力等；识别的内部环境：企业文化、公司价值观、人力因素等，并将识别出的相关内外部环境因素作为制定方针、目标、管理评审的输入内容，2025年1月13日。

受审方明确了影响绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。提供了《相关方需求和期望确认记录表》，识别出的相关方包含：顾客方、市场监督管理局、认证机构、第三方检测机构、顾客（甲方）要求发生变化。公司明确了这些相关方在质量、食品安全等方面的需求核心重点要求、满足方式、需求满足现状，并加以应对。总经理表示近一年来相关方的需求和期望未发生变化。抽“顾客方”，需求核心重点要求：产品质量合格、按时交付，产品包装便利且保鲜；满足方式：按照合同约定履行，经营过程中做好沟通。抽“员工及家属”需求：待遇，提升机会，被尊重，福利等；满足方式：签订合同，建立沟通渠道和合理化建议，为员工提供社保福利等。

变更策划管理：审核期间未发生重大变更，因经营业务变化，认证范围较上一年度缩小，现认证范围变更为：Q:牛肉的分割和销售（认可：牛肉的销售）

F:位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街1号）京华瑞（河北）食品有限公司分割车间的牛肉的分割和销售；

外包过程发生变更，现企业外包过程为：计量器具校准、产品委外第三方检测、物流运输。

3) 法律法规的识别及获取情况

受审方收集了与企业相关的法律法规，提供了“外来文件清单”，记录了文件名称、编号，有编制人、审批人及日期。识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、GB14881-2013《食品企业通用卫生规范》、GB5009.228-2016《食品中挥发性盐基氮的测定》、JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规程等。基本覆盖了公司牛肉的分割和销售所适用的法律法规及标准要求，基本符合要求。

4) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

受审方在《质量和食品安全管理手册》04条“质量和食品安全方针、目标发布令”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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《总目标完成情况统计分析表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	实施阶段	目标实现基础数据	完成情况	验证人
出厂产品合格率 100%	年度	2024年11月 -2025年05月	根据销售部提供的合同履行情况的统计 数据表明：合同履行率 100%	达标	王观
顾客满意度 95%以上	年度		98%	达标	王观
追求食品安全事故为 0	年度		0	达标	王观
投产用原辅料合格率 100%	年度		100%	达标	王观

审核周期内管理目标已完成，2025年06月目标在实施中。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

5) 管理体系文件符合情况

受审方在《质量和食品安全管理手册》7.5条款进行了规定，并策划了《文件控制程序 JHR/CX7.5-01》、《记录控制程序 JHR/CX7.5-02》；

公司制订的管理体系文件包括：

第一层次：管理手册（含方针、目标、管理体系范围、体系的主要要素和相互作用的描述）



第二层次：与食品安全、质量、相关的程序文件。

第三层次：包括管理制度、危害控制计划、前提方案、操作性前提方案、各种记录等。

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《质量和食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、“制度汇编”以及所要求的记录。

现场询问，部门负责人表示审核周期内管理体系范围变更、公司地址描述变更、外包活动变更、食品安全小组成员变更等导致对体系文件进行了更新修订，版本为 A/2 版；现场查见体系文件版本为最新版 A/2 版，抽质量和食品安全管理手册，更改后有总经理审批，有实施日期等控制信息。

文审问题已验证，整改基本合理。

其中危害控制计划和前提方案的策划情况

公司提供了《前提方案》，编制依据 GB 12694-2016 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB/T 20575-2019 《鲜、冻肉生产良好操作规范》等。内容包括采购管理、厂房与基础设施布局、清洗消毒、储存于运输设备管理等内容。对前提方案策划基本符合要求。

查见《危害控制计划》；查产品描述情况、包括原辅料、接触面类、终产品的特性等：

——食品安全小组针对牛肉的分割和销售所使用的原料及辅料描述，如：牛羊肉、水、复合包装袋、瓦楞纸箱等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、组成、产地、生产方法、包装交付方式、生产前预处理、贮存条件和保质期、接收准则等进行了描述，抽牛羊肉的描述，重要产品特性（生物、物理、化学）：牛肉来自非疫区，有《动物检验检疫合格证》，牛肉来自非疫区，有《动物检疫合格证明》；瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）：不得检出；产地：辽宁/河北/河南，包装和交付方式：直接供给/汽运；生产前的预处理：直接使用。描述基本合理，基本与实际一致。

——目前公司的客户群体主要是大众消费者，涉及对终产品包括对终产品描述，描述项目包括原料、产品特性、贮存条件、保质期、预期用途等项目，描述基本合理。现场查终产品描述：产品名称：分割牛羊肉，产品特性：（（1）物理特性：色泽、气味、状态；（2）化学特性：水分 $\leq 77.0\text{g}/100\text{g}$ （牛肉） $78.0\text{g}/100\text{g}$ （羊肉）、挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；铅（Pb） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（Cd） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；汞（Hg） $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；氯霉素：不得检出；盐酸克伦特罗：不得检出；沙丁胺醇：不得检出；莱克多巴胺：不得检出。（3）生物特性：菌落总数 $\leq 5 \times 10^5 \text{ cfu}/\text{g}$ 、大肠菌群 $\leq 1 \times 10^3 \text{ MPN}/100\text{g}$ 、致病菌：不得检出），贮存条件：0-4℃冷藏贮存，-18℃冷冻贮存，不得与有毒有害物品同库贮存。储存及分销方式：冷链运输等，基本合理。

现场观察流程与现场实际一致，流程图已注明关键控制环节，审核周期内公司正在申请“大厂回族自治县华瑞肉类有限公司”的定点屠宰许可证变更至本公司名称，截止目前暂未发证。因两家公司管理团队有重合，现使用其资质进行少量屠宰活动，目前以供方管理为主，已沟通后续如有屠宰资质并涉及屠宰流程，变更工艺流程，增加工艺描述及危害分析等，下次审核关注。

企业有策划前提方案、各类制度要求等内容，已识别分析包括水、接触面、设备、人员手、设施维护、防治污染物危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。

经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

危害控制点 (CCP/OPRP)		显著危害	每个预防措施的 关键限值/行动准则	监控方法	记录
OPRP1	分割、包装	微生物危害	分割包装间温度 $\leq 12^{\circ}\text{C}$	操作工每 2 小时监控 1 次 分割/包装间温度	《冷分割温度 监控记录》
CCP1	牛 羊 肉 验收	生物：动物疫情	有《动物检疫合格证明》	动检员每批查验动物检疫 合格证/检验报告	《动检合格证 明》
		化学：瘦肉精残留	瘦肉精（盐酸克伦特罗、 沙丁胺醇、莱克多巴 胺）：不得检出【策划 不够充分，已沟通】	质检员每批查验动物检疫 合格证/检验报告	《瘦肉精检验 报告》



CCP2	金属探测	物理：金属杂质	Fe:φ1.5mm , SUS:φ3.0mm, N-Fe:φ2.5mm 通过能检出	金属探测操作员每 2 小时 测试一次	《金属检测记录表》
基本满足要求					

3.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案管理:

受审方当日运行现场前提方案的实施、过程管控及以往运行记录:

(1)虫害管控：生产车间配置有灭蝇灯、挡鼠板、放蚊蝇纱网等，现场检查发现：入口处灭蝇灯中蚊蝇量较多，已沟通，现场已立即更换。提供有《灭蝇、灭鼠检查记录》，2025-01-13，车间灭蝇灯、库房粘鼠板检查未见异常，检查人：张*，责任人：刘**；2025-01-20，车间灭蝇灯、库房粘鼠板检查未见异常，检查人：张*，责任人：刘**；2024-12-02，车间灭蝇灯、库房粘鼠板检查未见异常，检查人：孙*，责任人：刘**；纠正措施及纠正效果：以上均无。

(2)人员卫生、员工工服、人员健康管控：现场观察人员穿工服、戴工帽、佩戴口罩，现场刘**、吕**，均持有有效期内健康证，操作人员基本按照规范操作，操作较为熟练；员工工作服统一进行清洗，紫外线消毒，提供有《工作服清洗消毒记录》，抽查 2025.01.16，交出时间：17:30，消毒工作服 15 套，紫外线消毒时间：12h，操作人：张**，审核人：刘**；2025.01.17，交出时间：17:30，消毒工作服 15 套，紫外线消毒时间：12h，操作人：张**，审核人：刘**；2025.12.02，交出时间：17:30，消毒工作服套，紫外线消毒时间：12h，操作人：张**，审核人：刘**；2025.06.07，交出时间：17:30，消毒工作服 7 套，紫外线消毒时间：12h，操作人：张**，审核人：刘**；

《车间人员消毒记录表》，日期：2025.1.17，人员消毒检查结果：洗手√，工作鞋√，工作装√，不合格整改/结果：合格，执行者：孙*，检查者：孙**；日期：2025.01.16，人员消毒检查结果：洗手√，工作鞋√，工作装√，不合格整改/结果：合格，执行者：孙*，检查者：孙**；日期：2024.12.02，人员消毒检查结果：洗手√，工作鞋√，工作装√，不合格整改/结果：合格，执行者：孙*，检查者：刘**；

上岗员工每日进行健康状况检查，提供有《员工每日健康状况登记表》，记录有日期、时间、姓名、体温、身体健康状况（感冒、咳嗽、皮肤创伤、皮肤疾病、其他传染性疾病），记录人等；查看日期为 2025.02.10/2025.01.17/2024.12.18 等记录，均未发现异常

(3)清洁消毒管理，——

——现场对车间环境消毒，主要通过紫外消毒方式，每天结束后进行，现场观察紫外线灯等运行完好。运行管控证据见《车间环境消毒记录》，查看日期为 2025.01.16、2025.01.20、2025.05.28，生产车间：分割间、包装间，紫外线消毒开启时间：18:00，关闭时间：7:00，消毒时间：13h，操作人：段*，审核人：刘**。

——对操作台、刀具、地面采用酒精擦拭消毒方式，提供有《工作台消毒记录》，有消毒人员及验证人签字，查看日期：2025-01-17，消毒方法：酒精擦拭，消毒用品、方位：操作台、地面，消毒员：李**，验证人：刘**；日期：2025-01-16，消毒方法：酒精擦拭，消毒用品、方位：操作台、地面，消毒员：高**，验证人：刘**；现场操作还在运行中，在工作结束后进行。

《刀具消毒记录表》，日期：2025.01.17，消毒时间：18:00-6:00，消毒刀具（蓝）：3，消毒刀具（黄）：4，消毒人：王**，负责人：刘**；日期：2025.1.16，消毒时间：18:00-6:00，消毒刀具（蓝）：3，消毒刀具（黄）：4，消毒人：王**，负责人：刘**；日期：2025.06.07，消毒时间：18:00-6:00，消毒刀具（蓝）：3，消毒刀具（黄）：4，消毒人：段**，负责人：刘**；



——鞋底消毒通过 84 消毒液，余氯含量 $\geq 0.5\%$ 的浓度要求进行控制，现场已配制正在消毒池中使用，提供有《消毒剂配制及使用记录》，有记录配制等相关信息，现场沟通建议购买余氯试纸进行验证。

(4)化学品管理，现场有少量 84 消毒液，做消毒使用，提供有《消毒剂配制及使用记录》、《化学品领用记录》等，对采购及使用化学品进行管理。提供《化学品使用台帐记录》，领用日期：2025.01.17，化学品名称：84 消毒液，领用数量：500ml，用途：消毒，领用人：王**，验收人：刘**；领用日期：2025.01.16，化学品名称：酒精，领用数量：250ml，用途：消毒，领用人：吕**，验证人：刘**；领用日期：2025.06.07，化学品名称：84 消毒液，领用数量：250ml，用途：消毒，领用人：吕**，验证人：刘**；未记录洗手液的领用，已沟通。

提供《消毒剂配制及使用记录》，日期：2025.01.16，消毒剂名称：84 消毒液，消毒剂的加入量：0.25kg，加水量：25kg，浓度：氯含量 $\geq 5\%$ ，使用地点：厂区、车间、工具，配制人：吕**；日期：2025.12.01，消毒剂名称：84 消毒液，消毒剂的加入量：0.25kg，加水量：25kg，浓度：氯含量 $\geq 5\%$ ，使用地点：厂区、车间、工具，配制人：马**；日期：2025.06.05，消毒剂名称：84 消毒液，消毒剂的加入量：0.25kg，加水量：25kg，浓度：氯含量 $\geq 5\%$ ，使用地点：厂区、车间、工具，配制人：李**；

(5)对厂区环境检查，每周进行 1 次，提供有《车间卫生检查记录》，包括更衣室、生产车间、包装车间等区域，有相应的检查标准及检查情况的记录，抽查 2025.01 月记录，检查符合，未见不符合情况。另提供《厂区卫生检查记录表？记录检查场所：厂区、机房、发货平台、食堂、宿舍、办公室区域，检查情况：符合，合格，抽查 2024.12.02、2025.01.06、2025.01.13、2025.01.20、2025.06.03 检查记录，检查结果均符合。

提供有《库房卫生检查记录》场所：原料库、包材库、成品库，抽查 2024.12.02、2025.12.30、2025.05.07 检查记录，检查结果符合，无不合格，责任人：刘宝先；

(6)垃圾管理：主要是落地产品、少量废包材等，落地产品做饲料处理、废包材等做废品销售。

(7)空气和水质：水质每年委托第三方进行检测（见小组审核记录），空气无特殊要求；

(8)产品包装管控：根据订单安排包装，内包材为食品级，见采购部审核记录。

(9)运输控制，客户自提，以及直播顺丰冷链发运，见销售部审核记录。提供有《运输工具卫生检查记录》

（运输工具要求：运输车辆：车厢内干净整齐、无油污、无尘土、无杂物、无异味，已清洗消毒，无混装杂物，温度符合运输产品的储存要求；叉车：叉车叉柄干净无污物，车轮无明显尘土和异物，驾驶室无杂物堆放，无润滑油外漏，无异味；车间用运输板车：板车表面及把手干净、无油污、无尘土、无异味，已清洗消毒，车轮无夹杂杂物、无明显尘土和异物。），查记录有车牌号、检查记录、检查结果；抽查 2024.11.20 运输车牌号：京 JEA683，检查内容：车厢、冷机、检查结果：合格，检查人：李庆洪；2025.01.17 车牌号：京 EE2728，检查内容：车厢、冷机，检查结果：合格，检查人：李庆洪；另抽查 2025.05.22、2025.01.29、2024.11.29 等运输检记录，管控方式相同，基本符合要求；

(10)交叉污染控制：现场观察：原料、半成品、成品，基本按照流水线作业，为生制品，在生产过程有一定防护及管理。物品摆放基本规范、有序；人流物流走向基本清晰顺畅。

首件确认过程：主要为标签喷码确认，未形成相关记录，已沟通。

在防止人为错误方面，主要通过批次生产、原料先进先出、合理控制库存等方式进行控制。

上述控制基本可以确保安全产品的实现过程，基本可以实现产品追溯过程。

现场观察：产品有基本防护，离地，库房中产品分区域存放；分割包装产品存放在周转筐中进行周转，基本合理。

2) 原材料采购和供方管理：

受审方在《质量和食品安全管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、进货查验和台账记录制度、食品安全管理制度等文件，对采购过程进行管理；现场查采购过程控制：



采购部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性等负责。

提供《合格供方名单》，主要有 9 家，包括分割、活牛、纸箱、真空袋、塑料盒、塑料薄膜、商品标签、计量器具校准、产品委外第三方检测、物流运输等；基本覆盖了认证范围的产品类别。每年组织 1 次供方评价，提供有《供方/外包方供货资格及评价表》，评价内容包括供方合法性质、供方信誉及历史业绩、采购产品质量、产品价格性价比、产品包装要求、供货的及时性、售后服务承诺等项目，

抽查牛肉分割肉的供方 北票市兴民畜禽屠宰加工场，供方评价，审及批准日期：2025 年 5 月 20 日

查内包材真空袋供方无锡市太平洋新材料股份有限公司 供方评价，审及批准日期：2025 年 1 月 9 日

查计量器具校准、产品委外第三方检测外包单位，供方评价，审及批准日期：2025 年 1 月 5 日

查外包过程管理：

涉及外包过程为：计量器具校准、产品委外第三方检测、物流运输；

查计量器具校准、产品委外第三方检测，提供有计量校准外包方为河北科恒检验检测有限公司、产品委外第三方北京六角体检测技术有限公司的相关资质，资质有效；

网络销售产品的运输外包方通过顺丰快递发送，由大厂回族自治县汇元商贸有限公司代理发送，与该供公司约定了运输责任和保证，每月按照发送订单量结算运费，提供了营业执照，由于目前订单量比较少，未签定运输协议，已提醒企业关注。

满足供方要求，同意列入合格供方管理。

提供了“采购合同台账”，

一抽查《采购计划表》，割肉，2000kg，质量要求：检疫合格、颜色好、无异物、无异味，满足生产，有生产部、财务、总经理审批意见，日期 2025-5-20；提供合同编号为 2126518057，供方：北票市兴民畜禽屠宰加工厂，交货日期：2025.5.21，备注：肉牛分割肉，数量 2000kg；提供有动物检疫合格证明（产品 A），编号：No：2126518057；

一查《采购计划表》，活牛，9 头，质量要求，检疫合格，精神状态好，无口蹄疫病，非疫区货源等，250kg 以上，有生产部、财务、总经理审批意见，日期 2024-12-10，合同编号为 1325343113，供方：永清县万顺农牧有限公司，交货日期：2024.12.13，备注：活牛 9 头；提供动物检疫证明（动物 B），NO:1325343113。

一查《采购计划表》，塑料盒，5000 个，质量要求，食品级，有检测报告和许可证，有生产部、财务、总经理审批意见，日期 2024-11-7；合同编号：20241109，供方：河北润佳达塑料制品厂，交货日期 2024.11.9，提供有衡水市润佳达塑料制品厂营业执照、食品包装用塑料托盒（PET）检验检测报告、食品包装用塑料托盒（PP）检验检测报告，食品用塑料包装容器工具等制品《全国工业产品生产许可证》（证书编号：冀 XK16-204-00850）。

查《采购计划表》真空袋，50000 个，质量要求：食品级，真空机可用，有检测报告和许可证，有生产部、财务、总经理审批意见，日期 2024-11-14；合同编号：20241117，供方 无锡市太平洋新材料股份有限公司，营业执照编号：91320200056689708Q，全国工业产品生产许可证编号：（苏）XK16-204-00794，提供检测报告：产品名称：多层共挤热收缩袋，报告编号：（2024）QSWJ01101，检测项目：邻苯二甲酸酯、浸泡液、总迁移量、重金属（以 Pb 计）等，判定依据：GB 4806.7-2016，检测结论：合格，报告日期：2024.03.26，检测机构：江苏省塑料及塑料包装产品质量监督检验中心。

洗消用品、劳保用品采购根据使用情况，不定期从淘宝网站等进行采买。

计量器具检定、产品三方外检每次检测时签订委托协议，网络销售运输顺丰快递以平台下单作为协议。

现场采购部负责人表示审核周期内控制基本稳定，未发生异常情况。

采购管理情况：对于合格供方，签订有采购合同，每次需要时电话下达采购计划，供方送货到公司，质检部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件。

该公司的采购管理基本符合标准要求。



3) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审方编制了《标识和可追溯性控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》，对产品标识及状态、追溯过程及撤回/召回等内容进行了规定。组织于 2025 年 05 月 28 日开展了撤回及追溯演练。具体演练情况如下：

——模拟演练内容/追溯情况：发给客户草原领头羊（北京）有限公司（250kg），牛肉卷颜色发黑发暗，且肉卷气味存在腐臭气味（模拟），启动召回程序，对生产、进货、销售等进行了追溯，提供了批次及销售记录等信息，经过分析召回后做销毁处理。

——召回处理：本公司销售的产品：生产日期/批次(20250116),牛肉卷,商标:京华瑞规格:30 盒/箱,共:200 箱/6000 盒，召回公司后并做销毁处理；

——召回负责人审批：总经理；对演练进行了评审，评审结论：情况属实，撤回程序有效。上述演练证据体现在《食品撤回报告》、《撤回产品处置记录（模拟）》中等。基本合理。

现场观察产品标识管理情况：

目前生产量较小，按照流水线进行操作，原料牛肉存放在托盘上，有标签标示；生产过程中按需进行分割，分割后包装加贴标识存放在周转筐中进行周转，

原料肉存放在冷冻库中，对冷冻库温度有监控，现场显示温度为-19.5℃；

成品/内包材存放于成品库中，有分区域管理、离地离墙，现场查看成品批次有：蒙尾羊安格斯肥牛卷批次 20250604、牛羊牛后原切草原肥牛卷批次 20250116，查看存放内包材有：食品包装用塑料托盒批次 20241027003、食品包装用塑料托盒（PET）批号 20240111001，基本合理。

4) 产品放行管理（含原料验收 CCP1 控制情况）情况：

受审方主要提供牛肉的分割和销售，策划编制了《原辅材料验收工序作业指导书》、《成品检验规程》等文件，在原料验收方面（含 CCP1 牛羊肉验收）上，主要以验证为主，包括是否来自合格供方、索证索票、感官检查来进行控制，过程检验主要由生产部动态进行控制、质检部监督检查为主，成品出厂检验依据成品检验规程标准执行，审核周期内上述文件规定及控制未发生变化。

原料涉及的 CCP1:牛羊肉验收（CCP1），CL 值：有《动物检疫合格证明》；瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）：不得检出；（本次认证范围暂不涉及羊肉验收）

查原料验收情况：提供了《原辅料进厂检验记录》：

抽 2024-12-13 进货的牛相体（鲜牛肉），提供有进货入库单，单号：PS-02241213-004，数量 3856.5kg，供方单位：永清县万顺农牧有限公司，有动物检疫合格证明，证明编号:1325343113，货主：北京首农畜牧发展有限公司邢台分公司，日期：2024 年 12 月 23 日；入厂检验项目：感官检测、数量核对、证件是否齐全等，处置措施：接收，生产部质检部人员签字确认。

抽 2024-11-30 进货的牛相体（鲜牛肉），提供有进货入库单，单号：PS-20241130-003，数量 2003.5kg，有动物检疫合格证明，证明编号:1325313676，货主：北京首农畜牧发展有限公司邢台分公司，日期：2024 年 11 月 30 日；入厂检验项目：感官检测、数量核对、证件是否齐全等，处置措施：接收，生产部质检部人员签字确认。符合 CL 值的要求。

抽查 2024-11-08 进货的牛相体（鲜牛肉），提供有进货入库单，单号：PS-02241108-003，数量 2100kg，供方单位：永清县万顺农牧有限公司，有动物检疫合格证明，证明编号:1325265149，货主：北京首农畜牧发展有限公司邢台分公司，日期：2024 年 11 月 08 日；入厂检验项目：感官检测、数量核对、证件是否齐全等，处置措施：接收，生产部质检部人员签字确认。符合 CL 值的要求。

抽查 2025-05-21 进货分割肉，数量：2000 公斤，供方单位：北票市兴民畜禽屠宰加工厂，有动物检疫合格证明，证明编号:2126518057，货主：京华瑞（河北）食品有限公司，日期：2025 年 05 月 21 日；

另抽查 2024-11-22、2024-11-18、2025.05.21 等批次牛肉原料的入厂验收，控制方式基本相同。

查牛肉产品第三方验证情况：抽查牛肉的检测报告，报告编号：LJTJC202407057，报告日期：2024-07-15，



检测项目：挥发性盐基氮、恩诺沙星、克伦特罗、多西环素、金霉素、磺胺类、莱克多巴胺等指标，检测结论：符合 GB 2707-2016、GB 31650-2019 和农业农村部公告第 250 号的要求；检测单位：北京六角体检测技术有限公司，报告有效。

原料验收符合 CCP1:牛羊肉验收 CL 值的要求。

抽查 2025-01-16 进货的热缩袋，入厂检验项目包括：数量、清洁卫生无污染、有足够的的韧度，无褶皱等，处置措施：接收，生产部质检部人员签字确认。

抽查 2025-01-16 进货的内片盒验收情况，控制方式基本相同。

查过程检验情况：体现《牛羊肉加工过程检验记录》，抽查 2025-01-16 加工的牛前牛后肥牛卷等产品的过程检验记录，检验项目包括：组织状态完整，粘性不粘手，有风干膜，气味正常，色泽有光泽，肉色鲜艳，检验数量，及包装检验，通过“√”方式进行控制。另抽查 2025.01.06、2024.12.28、2025.01.11 批次牛肉加工过程检验记录，管控方式相同，基本符合要求。

查产品出厂检验情况，提供了《出厂检验报告》、《检验原始记录》：

抽查 2025-01-06 牛肉出厂检验报告，产品名称：原切肥牛卷，规格：330g/包，生产日期：20250106，产品批号：20250106-004，检验日期：2025.01.06，报告日期：2025.01.06，检验项目包括感官、挥发性盐基氮、水分、净含量，检测项目：挥发性盐基氮（要求 15mg/100g）：9.06mg/100g，单项判定：合格；水分（要求≤77%）：73.2%，单项判定：合格，净含量（明示值：330g）：340g，单项判定：合格；感官要求：色泽、粘度、弹性、气味、煮沸后、肉眼可见异物：检验结果，单项判定：合格，检验结论：合格。检验员：顾云杰，审核：王观。检验依据：GB 2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》，有对应的原始检验记录。

另抽生产日期为 2025.01.10 的牛前牛后肥牛卷、2025.05.22 牛前牛后肥牛卷等批次的出厂检验控制，基本相同。

提供《取样记录》，2024.12.13，样品名称：牛肉，批号：20241213，样品来源：车间，取样人：王**；2024.11.30，样品名称：牛肉，批号：20241213，样品来源：车间，取样人：王**；2024.11.22，样品名称：牛肉，批号：20241130，样品来源：车间，取样人：王**；

提供有《产品留样记录表》，记录有样品名称、规格、生产日期、留样数量等信息，抽查 2024.11.20，批号：20241120-002 留样产品：原切肥牛卷，生产日期：2024.11.20，留样数量 3kg，留样人：王**，查 2025.01.17，批号：202501170-001 留样产品：原切肥牛卷，生产日期：2024.11.20，留样数量 3kg，留样人：王**，控制基本合理。

查生活饮用水的外检报告，报告编号：HC20241014989，报告日期：2024-10-24，检测项目包括：总大肠菌群、三氯甲烷、氟化物、砷、铅、菌落总数、总硬度、溴酸盐、总 α 放射性等指标，判定依据：GB 5749-2022，检测结论：符合标准要求，检验机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司。产品放行控制基本充分。

5) 应急准备和响应管理情况：

受审方制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别了突然停电、火灾发生、油品化学品泄露、自然灾害、停水、停电、原材料短缺等等紧急情况，策划了《应急预案》等，基本合理。

查见：

2025 年 04 月 22 日开展了“食物中毒应急演练”，演练评价：通过本次培训和实地演练，大家进一步熟悉了救援流程和方法，感受也很多。首先演练中大家均能感到这行活动严肃的、正式的，大家都很认真并积极的配合。一丝不苟地演练活动中体现公司人员团结协作的精神，从而也提升了法律意识、安全意识及安全防范意识。有参加人员签到。

6) 危害控制计划策划及实施、生产服务提供控制情况：

受审方根据公司实际，结合质量/食品安全管理体系等体系要求，对牛羊分割和销售进行管理，制定了质量和食品安全管理手册、程序作业文件、危害控制计划、PRP、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导



公司牛肉的分割和销售的的生产相关过程质量、食品安全管理体系运行的控制操作。

牛肉的分割和销售流程：

牛肉验收→分割→包装→金探→储存销售

生产过程涉及的 OPRP 点/CCP 点：

OPRP1 分割、包装：——行动准则：分割包装间温度 $\leq 12^{\circ}\text{C}$

CCP2 金属探测：Fe: $\phi 1.5\text{mm}$, SUS: $\phi 3.0\text{mm}$, Non-Fe: $\phi 2.5\text{mm}$ 通过能检出；

现场观察牛肉分割生产管控过程，及以往运行记录，抽查 2025.01.17 生产批次，生产产品名称：牛前牛后肥牛卷卷，规格型号：240g——原料验收，见质检部审核记录；

——肉类检疫：提供《检疫登记表》，入库登记，日期：2025.11.08，数量：9 头，编号：1325265149；日期：2024.12.13，数量：9 头，编号：1325343113；日期：2024.11.22，数量：9 头，编号：1325295399；入库验收详见质检部审核记录；

——排酸：提供《原料排酸库房温湿度监控记录》，时间：2024.12.02，温度： 1°C ，湿度：71%，测量人：马**；时间：2024.12.12，温度： 1°C ，湿度：70%，测量人：马**；时间：2025.01.17，温度： 2°C ，湿度：--%，测量人：马**；时间：2025.06.07，温度： 1°C ，湿度：--%，测量人：马**；

——客户订单及客户需求的确认：见销售部审核记录；

——生产计划：计划生产完成时间：2025.01.17，计划生产产品名称：牛前牛后肥牛卷卷，规格型号：240g $\times$ 300 盒，计划生产数量：300 箱，计划人：刘**，审批人：王观。计划生产完成时间：2025.01.16，计划生产产品名称：牛前牛后肥牛卷，规格型号：240 克/盒，计划生产数量：136 箱，计划人：刘**，审批人：王观，2025.01.15。

——生产领料：主要体现在《原料入库台账》中：按需领料。（2025.01.17 成品批次）的原料入库日期：2024.11.08，产品名称：牛肉，规格：称重，数量：2100kg，货品来源：万顺，批次：20241108，库管员：李**，检验结果：合格；（2025.01.16 牛前牛后肥牛卷生产批次）的原料日期：2024.12.13，产品名称：牛肉，规格：称重，数量：3856.5kg，货品来源：万顺，批次：2024.12.13，库管员：李**，检验结果：合格；（2025.01.16 牛前牛后肥肉卷生产批次）的原料日期：2024.11.22，产品名称：牛肉，规格：称重，数量：2650kg，货品来源：万顺，批次：241213，库管员：李**，检验结果：合格；

《包材入库台账》，日期：2024.11.09，产品名称：塑料盒 240 克，规格：个，数量：50000，货品来源：润佳达，批次：2024.11.09，接收人：张**，检验结果：合格；2024.11.11，产品名称：塑料薄膜，规格：卷，数量：10kg，货品来源：济宁祥和，批次：2024.11.11，接收人：张**，检验结果：合格；

——牛羊肉接收及分割，《牛羊肉分割生产记录》，生产日期：2025.01.17，产品名称：牛前中后肥牛卷，规格：240 克，原料批次 2024.11.08，成品批次：2024.11.20，操作人：刘**；生产日期：2025.01.16，产品名称：牛前中后肥牛卷，规格：240 克，生产数量：200 箱，原料批次 2024.12.13，成品批次：2025.05.22，操作人：刘**；

——分割：要求：根据客户订单进行，现场观察正在进行鲜牛肉分割，计划分割量：200kg，为初次分割分装入库。分割间温度的监控体现在《冷分割温度监控记录》，每 2 小时进行 1 次监控，2025-01-16 7:00 8°C 、9:00 10°C 、11:00 11°C 、13:00 9°C 、15:00 8°C 、17:00 9°C ；2025-01-16 7:00 10°C 、9:00 9°C 、11:00 09°C 、13:00 10°C 、15:00 11°C 、17:00 9°C ，记录人：马**，查看 2025.01.11/2025.01.12/2025.02.21/2025.02.28/2025.04.18/2026.06.07 记录温度均符合 OPRP1 的行动准则分割包装间温度 $\leq 12^{\circ}\text{C}$ 的要求，2025 年 06 月 08 日审核现场查看下午分割包装间现场温度显示情况，未见异常；

——内包装：包装封口完好度、真空度；现场观察：真空度： -0.1Mpa ，封口完好，包装有加贴标签标识；

——金探，现场观察 Fe 1.2mm、SUS 3.0mm、Non-Fe 3.0mm，金探测试仪现场测试运行正常，操作人：刘



, 审核: 刘; 体现在《金属探测监控记录》中, 基本符合 CCP2 金属探测 CL 值的要求。查看日期为 2025.1.16/2025.1.11/2024.12.28/2024.11.20 的记录, 未有发生偏离情况, 也不涉及纠偏; 2025 年 06 月 08 日审核现场查看批次 2025.06.08 进行铁 Φ 1..2 mm, 非铁 Φ 3.0mm, 不锈钢 Φ 3.0mm 金探测试块的灵敏度测试, 正常报警, 同时进行分割牛肉现场金探测试, 无异常, 符合 CCP2 金探 CL 值工艺要求, 但记录模板使用的未覆盖关键限值不锈钢 Φ 3.0mm, 已沟通要求更改记录模板, 下次审核关注;

——入库冷冻, 库温-18.0℃以下, 体现在《成品入库台账》, 查看日期 2025.01.17, 入库规格为 240g/盒的 4320kg 牛前牛后肥牛卷, 批次 2025.01.17, 库管员: 李**, 检验结果: 合格; 日期 2025.01.16, 入库规格为 240g 的 1440kg 牛前牛后肥牛卷, 批次 2025.01.16, 库管员: 李**, 检验结果: 合格; 日期 2024.11.20, 入库规格为 330g/盒的 3330kg 原切肥牛卷批次 2024.11.20, 库管员: 李**, 检验结果: 合格; 现场观察成品库温: -19.5℃。成品库房温度监控主要体现在《成品库房温度监控记录》中, 抽查 2023.10.9, 温度-18.4℃; 2024.4.27, 温度-18.8℃; 2024.10.26, 温度-18.1℃, 测量人: 李**, 均未有偏离情况。

——销售过程:

受审方在质量和食品安全管理手册的 8.5.1 条款进行了规定, 策划了京华瑞销售流程等制度文件。

公司产品销售目前主要以销售自己分割的牛羊肉为主, 沟通方式主要包括电话、微信、合同、订单等方式。

具体的销售流程如下:

客户订单/合同的接收→合同/订单确认→牛羊肉分割、包装(库存不够时)→发货→客户签收; 审核期间未有客户自提情况, 主要为直播间现场分割打包后联系顺丰冷链发货。

现场抽查销售控制情况:

负责人介绍, 草原领头羊(北京)有限公司, 通过微信或电话沟通下单并确认, 车间按照订单分割包装, 检测入库, 客户上门自提, 提供销货单:

抽查: 客户名称: 草原领头羊(北京)有限公司, 2025-1-17, 单据编号: SA-20250117-001, 商品: 牛前牛后原切肥牛卷, 规格 240 克, 数量 18000, 金额 153000; 制单人: 王媛媛;

客户名称: 草原领头羊(北京)有限公司, 2025-5-22, 单据编号: SA-20250522-001, 商品: 牛前牛后原切肥牛卷, 规格 240 克, 数量 6000, 金额 51000; 200 箱, 制单人: 王媛媛。

现场发现正在发货直播订单:

提供客户下单截图及发货清单 1, 订单编号: 6919777055581896495, 订货人: 万**, 收货地址: 广东省东莞市, 下单时间: 2025-6-8 16: 34: 41, 商品名称: 【牛前腿肉】清真黄牛肉, 炖煮红烧酱卤瘦肉带筋速冻锁鲜顺丰冷链, 商品规格: 5 斤臀肉;

提供客户下单截图及发货清单 2, 订单编号: 6943292341860374403, 订货人: 罗**, 收货地址: 甘肃省庆阳市华池县, 下单时间: 2025-6-8 16: 15: 55, 商品名称: 【牛后腿肉】元宝肉、米龙、大条清真黄牛肉炒菜做馅产品牛肉干酱牛肉, 商品规格: 大条, 5 斤;

提供客户下单截图及发货清单 3, 订单编号: 6943289767872173325, 订货人: 郑**, 收货地址: 广东省东莞市东莞市, 下单时间: 2025-6-8 15: 01: 20, 商品名称: 【吊龙肉】清真黄牛肉雪花牛肉煎牛排做烤肉不吃肥勿拍不因肥补差价, 商品规格: 10 斤, 牛吊龙;

抽查

订单编号 6942646579797038765, 下单时间 2025/05/16 13:09:44, 商品: 牛腩 5 斤, 收货人陆**, 福建首泉州市安溪县城厢镇, 05/19 08:59:03, 已签收; 无异常

订单编号 6941367421893809511, 下单时间: 2025/04/11 10:02:53, 商品: 牛肋条 10 斤, 收货人徐**, 福建省泉州市惠安县张坂镇, 04/13 14:35:54, 已签收; 无异常

订单编号 6943139862537311774, 下单时间 2025/06/02 16:59:02, 商品: 牛腱子 3 斤, 收货人郇**, 山东省潍坊市青州市, 06/04 15:35:15, 已签收; 无异常



——客户交付：顾客收到货物后，无异议默认验收，有异常反馈，现场相关人员表示未见客户异常反馈，基本符合要求。

——顾客满意度：见 Q9.1.2 条款审核记录。

防止人为错误情况：主要是通过库内产品先进先出原则，定期盘库。对仓库进行管理等方式控制。

7) 管理体系的验证、确认、分析和评价

受审方食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见：

——《HACCP 计划确认记录》，时间：2025 年 01 月 10 日，确认人：王观、刘宝先、姜鹏、刘宝先、王瑞田，结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——《操作性前提方案确认记录》，时间：2025 年 01 月 10 日，确认人：王观、刘宝先、姜鹏、张建敏，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于成品产品的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。

产品第三方验证情况：

抽查牛肉的检测报告，报告编号：LJTJC202407057，报告日期：2024-07-15，检测项目：挥发性盐基氮、恩诺沙星、克伦特罗、多西环素、金霉素、磺胺类、莱克多巴胺等指标，检测结论：符合 GB 2707-2016、GB 31650-2019 和农业农村部公告第 250 号的要求；检测单位：北京六角体检测技术有限公司，报告有效。

查生活饮用水的外检报告，报告编号：HC20241014989，报告日期：2024-10-24，检测项目包括：总大肠菌群、三氯甲烷、氟化物、砷、铅、菌落总数、总硬度、溴酸盐、总 α 放射性等指标，判定依据：GB 5749-2022，检测结论：符合标准要求，检验机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司。

制定了《确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等；

——查《HACCP 计划验证记录》，验证人员：王观、王瑞田、张建敏、姜鹏、刘宝先，验证日期：2025.1.12，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果；

——查《前提方案验证记录》，验证人员：王观、刘宝先、姜鹏、张建敏，验证日期：2025.01.10，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果；

——查《关键控制点验证记录》，验证人员：王观、姜鹏、张建敏、刘宝先、王瑞先，验证日期：2025.1.12，结论：关键控制点的控制达到了预期效果；

——查《操作性前提方案验证记录》，验证人员：王观、刘宝先、姜鹏、张建敏，验证日期：2025.1.10，结论：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果；

前提方案验证时间、操作性前提方案验证记录与 HACCP 计划确认时间为同一天，已建议确认后一段时间再进行相关验证活动。

提供了 2025 年 1 月 12 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审外审、最终产品检测的验证等项内容，较为全面，结论为：本公理食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系统标准的要求。分析人员：王观、王瑞田、张建敏、姜鹏、刘宝先；

基本满足标准要求控制的可接受水平。

8) 设计和开发管理：

查受审方管理手册 8.3 条款，按新标准要求，规定产品设计和开发过程和相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；本公司根据法律法规和顾客要求进行牛肉的分割和销售，组织所提供的



牛肉的分割和销售过程主要依据行业标准及客户要求，牛肉的分割和销售工艺较为简单，均为传统的易腐类食品的肉品分割与销售等，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对分割或加工销售涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

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

1) 内部审核

受审方在《质量和食品安全管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《年度内审计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。审核日期：2025 年 2 月 18-19 日；审核组组长：陈思雨；组员：吕明月、姜鹏、刘宝先；参加公司组织的内审员培训，均笔试合格，**审核期间内审组长陈思雨已离职；现场与内审组员吕明月、姜鹏、刘宝先面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，已开不符合项整改。**

查《内部审核计划》，覆盖了 QMS/FSMS 标准条款要求。提供有首末次会议签到表。查《内审检查表》：抽生产部内审检查记录表，按照内审日程表策划的标准条款开展了内部审查，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求审核记录填写基本规范、清晰。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：办公室，不符合项内容：查看法律法规的有效性时，发现办公室收集相关法规在《外来文件清单》有两项未更新，畜禽肉水分限量登记的是 2001 版，应更新为 GB18394-2020。登记的《定量包装商品净含量计量检验规则》为 2016 版，更新后为：JIF 1070-2023。不符合 GB19001-2016 标准中 7.5.3.1 应控制质量管理体系和本标准所要求的成文信息，以确保：在需要的场合和时机，均可获得并适用的相关要求不符合标准条款；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论等内容，查内审结论：公司的质量和食品安全管理体系运行基本符合审核准则，并能得到有效实施和保持，在内审中发现的不符合项相关部门应及时分析原因，并采取有效的纠正措施，在规定的时间内加以实施并验证。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

受审方在《质量和食品安全管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合标准要求。

以往管理评审的跟踪措施：已完成。

查《管理评审计划》，计划于 2025 年 2 月 28 日进行管理评审，批准：王瑞田，日期：2025 年 2 月 18 日。管理评审会议于 2025 年 2 月 28 日在公司召开，会议由王瑞田（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。**现场面谈管理代表王观对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开具不符合整改；**

查管理评审输入，包括各部门总结、供方管理、内审报告等，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，人员能力、资源配置情况评价，内部审核结果，供方管理，体系文件管理、确认验证等；但抽查发现各部门总结的内容充分性需要加强，现场沟通，下次审核关注。

查管理评审改进建议，加强生产车间的现场卫生管理，及时发现问题做出日常卫生检查的前后对比记录。改进建议为全年持续性改进内容，且不够具体，不利于下次评审有效性，已沟通下次关注。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审范围、评审成员、评审内容及纠正和预防措施、以往管理评审完成情况等，总经理批准：王瑞田，日期：2025-02-28，管评结论：公司通过管理评审与会者认为：



公司制定的质量和食品安全管理体系方针、目标是符合公司情况的，是适宜的，体系运行是有效性的，质量和食品安全管理体系已在公司运行并取得了一定绩效，但还存在一些问题，应采取措施改正。

管理评审的管理基本符合标准要求。

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:

受审方在《质量和食品安全管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序 JHR/CX8.7-06》、《纠正和纠正措施控制程序 JHR/CX10.2-09》。

受审方总经理通过确保公司管理方针建立，定期评审确保管理体系持续实施，鼓励员工提合理化建议，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有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

现场与总经理沟通，其表示：

1) 公司保存了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。本审核周期年度上级监管部门没有对公司进行监督检测。

2) 2024 年 11 月 16 日上一年度的管理体系监督检查中发现“查看危害控制计划的实施情况,2024-11-15 下午分割包装间现场温度显示为 14℃,查看 2024.7.11/2024.9.12 记录温度均有部分偏离情况(超过 12℃):不符合 0PRP1 的行动准则分割包装间温度<12℃的要求,也未见纠正纠偏证据。”的问题,已经过整改并验证,本次现场查看,符合要求。

3) 日常运行过程中:

原辅料进货验收、产品生产加工过程、产品交付控制主要由生产部、质检部负责,主要发现的不合格为包材原料破损,处置方式均为厂家换新。

在加工过程中,包括牛羊分割加工过程的控制,基本按照作业指导书、危害控制计划、制度汇编等要求进行实施管理;审核周期内生产加工过程中未发生质量不合格情况,但包材验收过程中有发生破损情况。

抽查《不合格报告单》,

日期:2025-01-03,检出工序名称:包装检验,验证结论:生产部在抽真空包装不完整漏真空,不合格处置:联系包装厂家对此批交真空袋退货整改、提高员工真空机操作规范,责作人:刘宝先,批准:王*;

日期:2025-02-15,检出工序名称:包装检验,验证结论:生产部在装箱时发现重要与检签上有偏差,不合格处置:重新称重换标签,责作人:刘宝先,批准:王*;

不涉及食品安全性问题。

顾客投诉处理等主要由销售部负责完成,2025 年受经济大环境影响,运行不稳定,但未发生投诉情况,顾客满意度较好,暂未发生产品相关的不合格情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流,其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》的要求,基本可以运用。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审方在《质量和食品安全管理手册》10.1/10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定,以持续改进管理体系的绩效。

现场总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出进行评审,以确定是否存在需求和机遇,这些需求或机遇也作为持续改进的一部分,公司各部门在日常运行过程中加以应对。

目前公司改进措施包括:产品和服务质量改进,以满足顾客要求,并应对未来相关方的需求和期望;纠正、预防或减少不利影响。对于质量和食品安全管理:还考虑了通过促进支持质量和食品安全管理的文



化建设、促进工作人员参与质量和食品安全管理持续改进措施的实施，与进行沟通等方式来持续改进管理体系。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视、风险和机遇应对、管理目标现状及实施状况、内外部审核结果、监视和测量结果、确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门抽查、生产加工过程不合格、产品放行等；

管理评审输出改进措施为年度持续改进完成。

3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉处理等主要由销售部负责完成，2025 年受经济大环境影响，运行不稳定，但未发生投诉情况，顾客满意度较好，暂未发生产品相关的不合格情况。

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）：

查受审方基础设施控制过程：

现场观察及确认公司注册地址为：大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号），经营地址：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号）；

公司厂区占地面积 4000 平方米；建筑面积：1500 平方米（含办公区+生产区）；生产车间：1 个；库房：4 个；实验室：1 个；审核周期内上述资源未发生变化。审核厂区及位置等未发生变化。

生产现场配置有原料库、缓化库、分割车间、速冻间、成品库、包材库等区域，人流物流划分基本合理，日常通过防护管控等动态方式进行。

现场设置有一次更衣室，有风淋室（单向闭合），主要设备：真空机、热收缩机、切片机、电子秤等，基本满足牛羊分割和销售的需要。现场观察平面图、人流图、物流图、虫鼠害控制图，基本未发生变化。

现场查看，区域划分基本合理，与平面图基本一致；配备有一次更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良好。

提供了《设备设施台账》、《设备 2025 年维修计划》，所涉及的设备主要有：真空机、切片机、热缩机、地牛等。

查 2025 年设备检修计划实施情况：

1) 设备名称：真空机（规格型号：800），检修内容：真空效果，计划时间：2025 年 1 月、6 月，检修方式：自检。

2) 设备名称：热缩机（规格型号：2500-50），检修内容：加热效果，工作效率，计划时间：2025 年 1 月、6 月，检修方式：自检、厂家（必要时）。

3) 设备名称：传送带（规格型号：40-50），检修内容：传送速度、平稳度、润滑效果，计划时间：2025 年 1 月、6 月，检修方式：自检。

4) 设备名称：肉馅机（规格型号：ZY-8-32），检修内容：电机、切片，2025 年 1 月、6 月，检修方式：自检。

5) 设备名称：切片机（规格型号：立式 8 卷），检修内容：传动机、液压机、刀片，2025 年 1 月、4 月、7 月、10 月，检修方式：自检。

查设备维修情况：提供《设备维修记录》2025-02-05，设备名称：地牛，维修项目：加压器维修，维修情况：更换加压器完成，已修好，更换总成零部件记录：加压器。

提供《净水器滤芯更换记录》，负责部门：分割车间，前置滤芯（3 个，PP 棉，活性炭滤芯）更换时间：2024.12/2025.05，后置滤芯（1 个，RO 反渗透膜）更换时间：2025.05，更换人：马**；

不涉及特种设备，冷冻库的制冷机组如有故障联系厂家维修处理，审核周期内未发生故障。设备管理基本合理。

查生产加工现场工作环境控制过程，为使牛羊分割和销售过程符合要求，公司确定了整洁、有序的工



作环境，观察生产加工现场设备设施放置基本有序，工作流程基本顺畅，各区域规划基本合理；分2层，2层为办公区，1层为分割、仓储、及生产办公室。办公地面基本干净整洁，安装有窗户、照明等，办公室内放有绿色植物。生产现场个别设备清洁度不佳，现场沟通。

现场观察：生产加工现场按照工艺流程顺序进行布局，审核周期内未发生变化，有排风设施、门帘、灭蝇灯、挡鼠板等基础设施，工作环境氛围基本舒适。基本能满足牛羊分割和销售对资源的要求。

审核期间，生产加工现场正在进行牛肉分割，现场操作工人带有工帽、穿工服等，操作基本熟练，环境氛围较好。

现场询问员工张**、段**，其表示工作氛围较为和谐、工作环境基本舒适。

工作环境控制基本有效。

受审方在质量和食品安全手册 7.1.5 条款进行了要求。提供有“检验仪器”，主要包括电子天平、干燥箱、移液管、电子秤等。

抽干燥箱（型号规格：202-0B）的校准证书，证书编号：KH20241031155，校准日期：2024年10月31日；

分析天平（型号规格：0-100g）的校准证书，证书编号：KH20241031160，校准日期：2024年10月31日；

移液管（型号规格：10ml）的校准证书，证书编号：KH20241031157，校准日期：2024年10月31日；

微量滴定管（型号规格：2ml）的校准证书，证书编号：KH20241031162，校准日期：2024年10月31日；

电子台秤（型号规格：TCS-150 型）的校准证书，证书编号：KH20241031161，校准日期：2024年10月31日；

另抽查电子天平（型号：0-500g，校准证书编号：KH20241031158）、滴定管（型号：5ml，校准证书编号：KH20241031156）、玻璃量筒（型号：500ml，校准证书编号：KH20241031159）、电子计价秤（型号：ACS-30E，校准证书编号：KH20241031163）的校准情况，均在有效期内。

以上校准机构均为河北科恒检验检测有限公司。

审核现场查看：未能提供电子计价秤（型号规格：ACS-30E 型）、电子计价秤（型号规格：30B）的计量检定证书；

现场分割包装间、排酸库、成品冷冻库温度显示装置的有效性主要通过比对方式进行控制，但未能提供温控显示装置内部校验记录，已开不符合项整改。

化验室现场涉及标准溶液有：硫酸溶液，浓度：0.2040mol/L，购置日期 2025.04.17，但查看未保留配制时间及配制人信息，已现场沟通，下次审核关注。

现场巡视化验室：化验员王**，正在操作水分检测，化验室环境基本整洁干净。监视和测量资源控制基本合理。

2) 人员及能力、意识：

受审方在《质量和食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定。

查人员能力管理情况：

——提供“部门、岗位职责、任职条件及能力要”，覆盖到公司各主要岗位，包括对工作经历、能力、工作年限等的要求，2025 年度公司人员总数未发生较大变化，有部门负责人发生变更，提供了《员工能力评价表》，评价项目包括学历、岗前培训、技能、经验等，抽查办公室负责人张建敏的能力评价，评价结果：满足要求。

部门负责人表示对各岗位人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

现阶段暂无招聘计划。



抽查食品安全小组组成情况，包含了办公室、生产部、质检部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求，审核周期内小组成员部分发生变更，人员能力评价情况已抽查。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。现场询问食品安全小组组长，其基本熟悉食品安全小组岗位职责。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度公司培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对法律法规、公司质量和食品安全管理体系文件的培训、生产现场环境卫生制度、检验员时间培训、危害分析控制计划培训等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

1)2025 年 1 月 15 日，法律法规的培训，参加培训人员 11 人包括采购、质检、办公室、生产车间、销售等人员参与，有人员签到表，有考核，有评价，考核合格率 95.5%，符合要求。

2) 2025 年 3 月 18 日，生产现场环境卫生制度培训，参加人员 7 人，包括生产和质检人员，有参训人员签到表，有评价、有考核，考核合格率 95.67%，符合要求。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经过培训考核后上岗，现场询问，内审员吕明月、姜鹏、刘宝先，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足，面谈管理代表王观对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开具不符合项整改。

检验员外聘有经验的检验人员现场指导，提供有培训记录；

持证上岗人员/特种作业人员：——不涉及

无电工，需要时外聘。

查健康证管理情况：提供了人员花名册、健康证（要求：每年进行 1 次体检）

现场抽健康证：

生产部段美云，健康证编号 22283020407：有效期至 2025 年 8 月 12 日；

生产部马克平，健康证编号：222830230504：有效期至 2025 年 9 月 23 日；

生产部吕明月编号：22283020409：有效期至 2025 年 8 月 12 日；

未查见食品安全小组组长王观健康证信息，已开具不符合项。

现场询问部门负责人，其表示公司主要通过培训、会议、文件发放、绩效考核等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全/质量意识，以确保员工意识到满足顾客要求、满足法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和持续改进，倡导为员工提供一个舒适和谐的环境。

现场询问张**、姜**，基本说出公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

受审方在《质量和食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容等；

公司内部沟通主要通过口头、电话、办公会议及 微信等方式进行内部沟通，外部沟通相关方（供方、顾客、政府主管部门等）通过文件、接收通知、现场交流、合同协议、等方式沟通协商，目前主要是接收上级通知；与供方通过合同、电话、即时通信工具等就加工、采购及销售肉类产品的质量、安全方面的要求进行沟通。

通过问询，公司未发生因沟通不畅导致的不符合。

查内部沟通内容：生产计划沟通，沟通部门：生产部相关人员，沟通方式：口头，回应情况：按照要求在生产中落实。

查外部沟通管理情况：



与顾客有关合同的确定，包括产品名称、数量、价格、交货期、质量要求等内。
该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

查文件管理情况:

受审方形成了文件化的《质量和食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、“制度汇编”以及所要求的记录。

现场询问，部门负责人表示审核周期内管理体系范围变更、公司地址名称变更、外包活动变更、食品安全小组成员变更等导致对体系文件进行了更新修订，版本为 A/2 版；现场查见体系文件版本为最新版 A/2 版，抽质量和食品安全管理手册，文件修订后有总经理审批，有实施日期等控制信息。

查外来文件管理情况:

提供了“外来文件清单”，记录了文件名称、编号，有编制人、审批人及日期。识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、GB14881-2013《食品企业通用卫生规范》、GB5009.228-2016《食品中挥发性盐基氮的测定》、JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规程等。基本覆盖了公司牛分割和销售所适用的法律法规及标准要求。

查记录管理情况:

受审方编制并实施了《记录控制程序》（JHR/CX7.5-02），对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，审核周期内未发生变化。提供有《记录清单》，记录了名称、编号、主控部门、保存期限。

抽《食品留样记录》、《培训记录》、《顾客满意度调查表》等记录，记录均有编写。提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

现场查核各部门有汇总的记录清单，组织对记录都已进行装订，记录管理基本有效。最终由办公室保存。

四、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:

原经营地址:

大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号）

现经营地址变更为:

河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号）

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）:

原 F 认证范围:

F: 位于大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街 1 号）京华瑞（河北）食品有限公司生产车间的牛肉的分割和销售



认证范围变更为:

F:位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村（华瑞北街1号）京华瑞（河北）食品有限公司分割车间的牛肉的分割和销售

9) 联系方式:无

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核开具不符合项1项，涉及部门及条款:生产部 F8.5.4.4条款，现场已验证整改符合要求。

六、认证证书及标志的使用

业务洽谈时出示证书原件，未使用认证标志，暂停期间未使用证书及标志。

七、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》

八、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，（京华瑞（河北）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

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: 邝柏臣 朱宗磊

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。