

项目编号：20598-2024-H

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：河北康丰食品有限公司

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）：张丽

审核组员（签字）：\

报告日期：2025年9月1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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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
  - 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：张 丽

组员：\



受审核方名称：河北康丰食品有限公司

## 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
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1HACCP-3216621	CI-1

### 其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	刘世旺、李立行	向导	受审核方
2	\	观察员	\

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（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）认证后，进行第一次监督审核证书暂停后恢复其他特殊审核请注明/

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否暂停原因已消除，恢复认证注册，保持认证资格。

### 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

- 管理体系标准：H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；
- 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；
- 相关审核方案，FSMS专项技术规范：\
- 相关的法律法规：《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国进出口动物检疫法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国计量法》、《食品召回管理规定》、《食品标识管理规定》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国民法典》等。
- 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：《羊屠宰操作规程羊》（NY/T 3469-2019）、《牛羊屠宰产品品质检验规则》（GB18393-2001）、《包装储运图示标志》（GB/T 191-2008）、《食品塑料周转箱》（GB/T 5737-1995）、《鲜、冻胴体羊肉》（GB/T 9961-2008）、《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）、《牛羊屠宰产品品质检验规则》（GB 18393-2001）、《肉与肉制品术语》（GB/T 19480-2009）、《畜禽肉分割技术规程 羊肉》（NY/T 1564-2021）、《畜禽屠宰术语》（NY/T 3224-2018）、农业部令 第70号农产品包装和标识管理办法、农医发C2010027号附件4羊屠宰



检疫规程、农医发[2017]25号病死及病害动物无害化处理技术规范等。

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08月31日 08:30至2025年09月01日 17:00实施审核。

审核覆盖时期：自2024年08月12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）：

位于定州市砖路镇南沿村村西河北康丰食品有限公司羊屠宰、分割及副产品加工

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：定州市砖路镇南沿村村西

办公地址：定州市砖路镇南沿村村西

经营地址：定州市砖路镇南沿村村西

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：未按规定的监督审核间隔时限接受监督审核。

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：暂停期间体系运行正常，在暂停期间按照凯新认证（北京）有限公司的通知要求立即停止使用所有引用认证资格的广告材料。

经审核，暂停证书的原因是否消除：暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册。

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（）项，轻微不符合项（0）项，涉及部门/条款：  ；

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：  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9月1日前。

2) 下次审核时应重点关注：CCP监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

重视服务现场食品安全管理工作，现阶段食品安全控制状态良好。

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，以身作则，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：\

## 二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况：符合 基本符合 不符合

本年度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年下半年到2025年8月份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	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
采购部	合格供方评价、验证率 100%	年评价、验证数/总数×100%	100%	达标	合格
	供货到位及时率 100%	年及时数/总数×100%	100%	达标	合格
销售部	杜绝食品安全、卫生事故	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	不合格产品追溯率 100%	年未发生	未发生	达标	合格
生产部	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	危害控制措施有效率100%	年实际失效发生情况	未发生	达标	合格
	CCP 点关键限值偏离率为 0	年实际发生偏离情况	未发生	达标	合格
办公室	适用文件的有关版本得到率100%	年得到数/总数×100%	100%	达标	合格
	培训计划完成率100%	年完成数/总数×100%	100%	达标	合格
	岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	达标	合格
质检部	应检、漏检、错检率为 0	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

**总要求：**该公司按照危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准策划了公司的 HACCP 管理体系，形成了 HACCP 管理手册、程序文件、企业良好卫生规范、HACCP 计划等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

**管理承诺：**总经理通过以下活动，提供建立和实施 HACCP 体系所作承诺的证据：对 HACCP 体系的有效性负责；将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；确保将 HACCP 体系的要求整合到企业的运营管理之中；确保企业食品安全文化的推行；进行管理评审；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；确保资源的获得。

**职责、权限与沟通：**总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，确保提供安全产品、放心服务，对组织的角色、职责和权限进行分派，策划并编制了公司组织结构图和职责分配表，并对组织的机构进行设置：总经理、办公室、生产部、质检部、采购部、销售部、食品安全小组，确定了各岗位人员的职责和权限，基本充分，审核周期内未发生较大变化；HACCP 小组组长张世豪负责向总经理李立行报告 HACCP 管理体系绩效和改进的机会；李立行负责 HACCP 管理体系变更事项的角色和职责的指派工作；通过文件、会议、培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级；基本充分；总经理任命张世豪先生为 HACCP 小组组长，其职责与权限在体系管理手册任命书及第 2.5.1 章节中明确规定；现场询问 HACCP 小组组长张世豪，其对小组的职责基本了解，并能较好的履行。

**良好卫生规范/危害控制/CCP 点监控：**公司生产地址：定州市砖路镇南沿村村西，成立于 2019 年，公司主要从事羊屠宰、分割及副产品加工，为市定点屠宰厂；现场观察工厂四周未存在垃圾填埋场、城市污水处理场等污染源单位；建设有办公楼、生产区，有独立门禁，占地 60 亩，总面积 20000m<sup>2</sup>；建设有羊屠宰及分割车间 1 座/1 层，共计 2 条生产线；生产线可以实现：放血、剥皮、扯皮、胴体解刨及卫检等工序，



并设置排酸库；建设有熟食加工车间 1 座，目前未启用；冷库 1 座/1 层，具备万吨级冷链物流中心；库房 1 座/1 层，用于原辅材料储存；待宰圈 1 座/1 层，用于静养区；办公楼 1 座/2 层，用于日常办公；门卫 2 座/1 层；急宰间 2 座/1 层，用于羊急宰；机房 2 座/1 层，用于放置制冷机组；配电室 1 座/1 层；现场主要生产设备有：放血输送线、预剥输送线、扯皮输送线、胴体解剖自动线、气动扯皮机、落地同步为检线、PLC 中央控制系统等；主要原材料：羊/年消耗量 16 万只，其他采购物资包括：制冷剂、生物除臭剂、植物除臭剂、次氯酸钠等；项目采用南沿村供水管网供水，水源有保障，水质符合要求；建设符合国家规定要求的待宰圈、屠宰间、急宰间以及屠宰设备和运载工具；有依法持有健康证明的屠宰技术人员及考核/质检人员；有检疫设备、消毒设施及污染防治措施；病死羊全部进行无害化处置；设置冷库，采用冷链运输车封闭运输；根据卫生防护距离 100m 要求，距离项目最近的敏感点为项目东侧的工业园公寓，其距离羊屠宰及分割车间最近距离为 190m，距待宰圈最近距离为 200m，距污水处理站及污泥脱水间最近距离为 225m，距牛屠宰车间最近距离为 160m；项目周围卫生条件良好，远离受污染的水体；用电从当地电网接入，符合屠宰企业设置规划的要求；项目厂界 500m 范围内无动物饲养场、养殖小区、动物集贸市场，3000m 范围内无种畜禽场，200m 范围内无动物诊疗场所；项目厂界外 3000m 范围内无动物隔离场所、无害化处理场所；本项目选址位于砖路镇南沿村村西，项目选址不和存在对食品有显著污染的区域，且周边无其他工业企业，不存在有害废弃物以及粉尘、有害气体、烟雾、一放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，该选址距离河流较远，不易发生洪涝灾害，且不存在有虫害大量孳生的潜在场所；生产用热为电能，冬季取暖用电；建设有污水处理站，有依法取得排污许可证；现场进入车间配备有独立男女更衣通道和消毒设施、更衣间，布局基本合理；提供 2025 年度《设备维修计划》内容包括：设备名称、规格型号、检修内容、维护周期（时间）维护人；提供 2024 年下半年至今《生产设备维修保养记录》内容包括：设备名称、保养周期、使用工序、操作者、上次保养时间、本次保养时间、保养项目、保养情况、保养结果；手册中规定，公司确定并提供产品符合性所需的基础设施，运行环境，以确产品和服务合格的要求，包括了人文环境、物理环境及二者的结合；公司员工来自本市和外地，考虑到本市和外地人文习俗意识比较浓的特点，实施规范化和人文化相结合的管理模式；执行制度、规范和要求，同时创造人文气氛环境，每天的早、晚例会交代工作、沟通交流，员工有问题可和主管沟通或和经理直接反映；现场查看，公司车间各区域标识明确，设备设施配套齐全，水泥地面可防滑，整个工作环境现场整洁、通风，自供暖温湿度适宜，空气清新，人员穿戴工作服符合标准要求；安全通道畅通，配有干粉灭火器在压力区内、可以满足要求；文件制定考虑了羊屠宰、分割及副产品加工对可能产生的生物、化学和物理污染以及交叉污染的控制，基本适宜；《企业良好卫生规范》下发各部门，提供培训、检查、考核达到自觉遵守；提供水质检验报告 编号：HBGS（2022）WT04530 生活饮用水 检验依据：GB5749-2006 报告机构：河北通标检测技术有限公司 报告日期：2022 年 6 月 15 日（注：受审核方生产过程刀具消毒、设备清洗、车间清洁需要用水，生产过程不投入用水，使用的水为政府供应的自来水，有一定的安全保障）现场也提出改进建议应定期检测验证，至少 1 年一次；不存在有害废弃物以及粉尘、有害气体、烟雾、一放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址；提供了“无害化处理证明”20250828 康丰 淋巴 1930kg 定州佳宇病死畜禽无害化处理有限公司；虫害消杀：现场查看车间入口和库房处公司自己配置挡鼠板，灭蚊蝇灯，防蚊蝇帘；虫害由公司自行进行物理消杀：车间四周有捕鼠笼、铺蝇笼，门口有挡鼠板，提供了灭虫、灭鼠情况检查记录每天实施检查，记录符合要求；提供了 2024 年下半年至今《灭虫（鼠）执行记录》内容包括：捕蚊蝇、捕鼠设施的诱饵，粘蝇纸



放置的位置，粘鼠板放置的位置，死鼠、蚊、蝇处理情况，检查捕蝇笼、粘鼠板及其他防虫、防蝇设施：

产品污染风险和隔离措施：包括：生产过程中人流、物流分开；日常员工注意个人卫生和工作服清洁，生病或外伤及时向车间负责人汇报，休息或离岗；库房危险品设专柜、枷锁专人保管；人流、物流、水流流向合理，物流由低清洁区到高清洁区，人流不同清洁区有各自通道，清洗废水经排水沟由高清洁区到低清洁区；现场查看与图一致；提供了2024年下半年至今《（防止交叉污染）个人卫生抽查记录》项目内容包括：姓名、健康状况、穿戴整齐洁净（衣、帽、鞋）不得戴首饰、项链、手表、不得染指甲、是否有其他物品带如车间、不得吃零食、嚼口香糖、吸烟、检查人，以上检查结果均合格；清洁消毒：员工更衣后进入工作间；人员手的消毒，水龙头是非手动开关，数量和人数相匹配，穿戴工作服、鞋靴如车间进行卫生检查；工作接触面消毒，如工器具等，班前、班后进行清洗；提供2024年下半年至今《畜禽定点屠宰厂（场点）清洗消毒情况记录表》内容包括：日期、清洗消毒对象、消毒剂名称（季铵盐、84）配制浓度0.2%、消毒方式喷洒、操作人签字吕文茹、检查人签字张世豪；以上检查结果均合格；人员卫生：公司提供了《车间员工制度》车间入口处设有更衣室有个人专用更衣柜，工作服和个人用品分开存放；车间工人着工服、工作帽、工作鞋；工作服每天统一清洗，车间入口处洗手设施龙头为非手动；卫生间与生产区隔离，为水冲式；提供了2024年下半年至今《工作衣、帽、室消毒记录》项目内容包括：收回套数、清洗、消毒时间，工作衣、帽、手套、更衣室消毒、口罩，以上检查结果均合格；提供了2024年下半年至今《洗手消毒记录》：查内容、洗手频率、所在部门、相关人员、是否消毒或洗手、卫生监督员；洗手频率：开始工作之前、上厕所之后、处理不干净的原材料、废料、垃圾之后、清洗设备、器具，接触不干净的用具之后、接触其他有污染可能的器具或物品之后、从事其他与生产无关的活动之后，以上检查结果均合格；提供了2024年下半年至今《厂区环境卫生状况检查记录》检查项目包括：厂区有无有害、有毒物质污染厂区，厂区周围是否保持清洁，厂区有无泥土路面、硬质路面有无破损、有无积水，废弃物是否远离车间并清理出厂，使用的容器和堆放场所是否清洁、消毒、易污染，厂区卫生间的清扫及消毒，消除杂草、虫害、鼠害情况，厂区排水沟的清扫消毒，厂区大院的清扫，厂区外墙是否洁净、无污染、墙面无剥落，检查人：吕文茹 审查人：张世豪；提供了2024年下半年至今《环境卫生检查记录》项目包括：日期、车间内卫生、厕所卫生、车间周围环境、垃圾处理、脏水处理、废水处理、更衣室卫生，以上检查结果均合格；提供了2024年下半年至今《加工车间卫生检查记录》项目包括：部位、工作前卫生情况、工作后、是否清洗、消毒方式、清洗消毒后的检查、检查时间、卫生监督员，以上检查结果均合格；提供了2024年下半年至今《车间卫生清洁检查表》内容包括：检查项目、清洁要求、清洗消毒的频率、检查结果、卫生监督员；以上检查结果均合格；宰前检疫：宰前检验的目的是通过检疫、检测，以控制各种疫病的传入和扩散，减少污染，维护产品质量，包括：进厂检疫、候宰检查、宰前检疫；进厂检疫是指在未卸车之前，检疫员向押运员索取检疫证或防疫注射证，从侧面了解产地疫情；持证核对品种及头数，发现问题及时查明原因，直到认为没有可疑疫情时允许卸下，借过磅验级之际，留神观察牲畜健康状态，对可疑者做进步诊断，必要时组织会诊；当确诊疫病时，及时封锁，上报疫情；同时立即采取措施，就地扑灭，确保人畜的安全；候宰检查是指卫检员深入到待宰区内观察羊休息、饮食和行动状态，发现异常，随时剔出进行临床检查，必要时采取急宰后剖检诊断；宰前检疫是在临宰前对羊进行一次普查，确保其健康，是减少屠宰过程中病羊与健康羊相互污染，保证产品质量的有效措施；宰前检验过程产生的病死羊急宰后交由无害化公司处理；提供了2024年下半年至今《畜禽定点屠宰厂（场点）屠宰情况统计表》内容包括：日期、接收前日数量、当日进厂数量、



待宰数量合计、当日屠宰数量、转次日待宰数量. 以上记录完整符合要求; 时间: 20250306 接收前日数量: 0 当日进厂数量: 900 待宰数量: 900 当日屠宰数量: 900 转次日数量: 0 时间: 20250320 接收前日数量: 200 当日进厂数量: 400 待宰数量: 600 当日屠宰数量: 496 转次日数量: 104 时间: 20250520 接收前日数量: 1393 当日进厂数量: 1550 待宰数量: 2943 当日屠宰数量: 1203 转次日数量: 1740; 每辆拉羊的入厂车辆均实施消毒, 使用季铵盐配置比例 1:200 进行车辆消毒每一辆车均消毒; 提供了 2024 年下半年至今《消毒用品领用维护和消杀记录》内容包括: 序消毒液名称: 季铵盐 消杀设备: 喷雾器/消杀机 领用日期; 领用量/配制比例%: 1:200 消毒对象: 冷库内部各个区域、手推车、货架等、走道, 消毒人员: 吕文茹 检查人员: 张世豪; 提供“清洗消毒情况记录表”时间: 20250717 厂区、车间、待宰圈、办公室 消毒剂: 点歧 配置浓度: 1: 30 消毒方式: 喷洒 操作人: 王梦建 检查人: 刘全良; 时间: 20250724 厂区、车间、待宰圈 消毒剂: 84 配置浓度: 1: 32 消毒方式: 喷洒 操作人: 刘国兴 检查人: 刘全良 时间: 20250830 厂区、车间、待宰圈、办公室 消毒剂: 5%过氧乙酸 配置浓度: 1: 500 消毒方式: 喷洒 操作人: 刘国兴 检查人: 李金月; 运到屠宰场的羊在卸车前, 由驻场动物检疫人员现场逐头检疫合格并查验动物防疫合格证明、运输车辆消毒证等, 检疫、检查不合格的羊不允许入厂; 由养殖户直接拉回, 经检疫、检验合格健康的羊赶入静养圈休息 12-24h 内停止喂食, 保持羊身体干净, 静养圈干燥、通风; 另外, 随时观察羊的健康状态, 发现异常后立即剔除进行检查, 必要时剖检诊断; 宰前检验的目的地通过检疫、检测, 以控制各种疫病的传入和扩散, 减少污染, 维护产品质量; 组织制定了《畜禽进场(点)管理制度》规定采购产品的验证工作要求; 公司提供《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》内容包括: 入厂(场点)时间(月日时分)、动物检疫证明标注单位或姓名、畜禽产地、动物检疫证明编号、联系电话、数量、合格数、圈编(烫)号、不合格数(隔离数、急宰数、无害化处理数)、查验接收人签字; 查看 2024 年下半年至今《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》内容同上, 登记内容符合要求《畜禽定点屠宰厂(场点)“瘦肉精”检测情况登记表》内容包括: 日期时间(月日时分)货主、动物检疫证明编号、溯源单编号、畜禽数量、抽检数量、检测项目及结果、盐酸克仑特罗(阴性、阳性)莱克多巴胺(阴性、阳性)沙丁胺醇(阴性、阳性)处理方式、检测人员签字; 现场查看提供了 2024 年下半年至今《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》内容同上, 登记内容符合要求; 查未添加使用“瘦肉精”保证书(溯源单)和动物检疫合格证明(动物 B)符合; 检疫、检查不合格的羊不允许入厂, 由养殖户直接拉回; 屠宰工序: 活羊检疫合格后通过专用羊道进入屠宰车间; 称重冲淋、击晕吊挂: 为防止羊群恐慌, 不能让待宰的羊看见车间内的场面, 经宰前检验后合格的羊由人沿着指定的通道将羊牵到地磅上称重, 而后用水进行冲淋, 清洗全身, 以减少屠宰过程中羊身上的附着物对胴体的污染; 水温以 20C 为宜, 将羊赶入击晕箱, 在 100V 左右的电压下对牛进行约 5-10s 的麻电, 将其击晕, 接着将羊后蹄挂在轨道链钩上, 匀速提升至宰杀轨道; 刺杀放血: 从羊喉部下刀割断食管、气管和血管进行放血, 放血时间约为 9min, 放血刀要经不低于 82° C 的热水一头一消毒清洗, 刀具消毒清洗后轮换使用; 热水由电热水炉加热进行提供; 羊血作为副产品收集后外售; 把待宰羊赶入屠宰车间, 用放血吊链拴住后腿, 通过提升机或羊放血线的提升装置将毛羊提升进入羊自动输送线的轨道上再持刀刺杀放血; 采用穆斯林方式屠宰, 不实施电麻, 阿訇超度主刀, 颈部三管齐段法(食管、气管、血管)进行放血, 羊只经过吊挂轨道放血时间 8-12 分钟; 然后沥血, 宰杀人员穿戴工作服, 血通过专门不锈钢槽收集外卖; 工人穿戴工作服, 脚穿防滑雨靴, 有防水围裙, 地面未有积水, 有专用带铁篦子的下水道, 垃圾分类存放, 环境卫生符合规定; 羊放血自动输送线轨道设计距车间的地坪高度不低于 2.7mm, 在羊放血自动输送线上主要完成的



工序有上挂、刺杀、沥血等，沥血时间一般设计为 20min；血液流入集血池；现场各个不锈钢容器等均放置在支架上，离开地面，有效防止了地面、污水的污染；生产部负责人吕文茹介绍：使用刀具每天由使用人员负责高温消毒，已沟通；剥皮、去头：对羊进行预剥皮，挑裆、剥后腿皮，然后划腹胸线，将腹部、胸部两侧皮剥离，剥至肩胛位置，再剥前蜕皮，剥羊脖皮、尾部皮，使用机械方式用力快速锤击肩部或臀部的皮与屠体之间部位，使皮与屠体剥离，最后去头，挂放在指定地方，部分作为副产品外售，部分羊头进入熟食加工车间进行加工处理（目前熟食车间未启用，全部外售）机械扯皮：采用机械方式进行扯皮，启动扯皮机并不断地插刀匀速拽下羊皮，修整皮张，防止扯坏皮张或皮上带肉带脂肪，扯下的羊皮作为副产品外售；预剥扯皮：预剥：放血预剥自动输送线的挂钩勾住羊的一后腿，扯皮自动输线的挂钩勾住羊的前两腿，这两条自动线的速度是同步前进的，羊的腹部朝上，背部朝下，平衡前进，在输送的过程中进行机械预剥皮；去头、蹄：预剥皮后割去羊头及前后蹄；扯皮：用扯皮机的夹皮装置夹住羊皮，从羊的后腿往前腿方向扯下整张羊皮；去蹄：切下前蹄、后蹄，部分作为副产品外售，部分进入熟食加工车间进行加工处理（目前熟食车间未启用，全部外售）取内脏：划开食管和颈部肌肉相连部位，将食管和气管分开，用结扎器结扎食管，避免食管内容物污染屠体，然后利用环形刀将直肠与羊体分离，之后开腔取出白脏、红脏，可食用内脏作为副产品收集后外售；胴体加工，去头蹄内脏：开胸、取红白内脏、胴体检验都是在胴体自动加工输送线上完成的；人工开胸取内脏，打开羊的胸腔后，从羊的胸腔内取下白内脏，即肠、肚；把取出的白内脏放入同步卫检线的托盘内待检验；将羊轨道称重，准确检斤，并按照羊胴体的重量分为 A、B、C、D 等级；胴体修整时操作人员一手拿组织镊或专用钩子，一手握刀切除胴体表面污染面、淤血、皮角、病灶、胸腺、分别放入各自的专用容器内；胴体修整操作人员如发现有病灶，在卫检人员看过之前绝不能割掉任何有病的部分，一定要执行检验人员对割除某部分的指示和处理决定；对羊胴体进行复检，复检合格的胴体入冷排酸鲜库进行排酸，排酸温度为 1-4℃，排酸时间不能超过 16 小时，排酸后羊胴体直接由委托方运走；检疫：将羊的胴体、羊头、内脏、蹄等实施同步卫生检验，根据《中华人民共和国动物防疫法》和《中华人民共和国进出口动物检疫法》中的有关规定，卫生检验后屠体的处理如下：检验合格的产品作为食品的，其卫生检验、监督均依照《中华人民共和国食品卫生法》的规定办理；不合格产品，检出检疫部门公布的一类传染病、寄生虫病的其阳性动物及与其同群的其他动物全群扑杀，并销毁尸体；检出检疫部门公布的二类传染病、寄生虫的其他阳性动物应扑杀，同群其他动物在动物检疫隔离场和动物检疫机关指定的地点继续隔离观察；检出一般性病害并超过规定标准的，可由专业技术术人员按规程实施卫生无害化处理；检疫发现的病胴体及内脏交由无害化处置单位进行处置；修整清洁、副产品整理：修去胴体表面的淤血、残留腺体、皮角、浮毛等污物，建只称量胴体并记录；然后经冲淋洗净胴体内外的浮毛、血迹等污物；将所有副产品整理并进行清洗，去除表面污物，清先干净；冬季副产品整理时会用到热水进行清洗，热水由电热水炉进行提供；冷却排酸：符合鲜销和有条件食用的合格胴体及副产品送入冷却间冷却；冷却有以下三方面的作用：宰后胴体冷却降温的速度越快，越有利于抑制微生物的生长繁殖；冷却的时间越短，重量损失越小；在一定的温度和湿度的条件下，让羊肉冷却排酸，利用羊肉中所含的各种分解酶的作用，使游离氨基酸、游离脂肪酸、次黄嘌呤核苷酸等与风味有关的成分在肌肉中蓄积，酶发生作用，将部分蛋白质分解为氨基酸，从而改善了肉的质量和口感，使羊肉色泽变好，变得柔软细嫩，更容易煮熟和腐烂，口感鲜美、变得更好吃；提升营养价值：经过排酸的肉，其营养价值较高，这是因为排酸肉经历了较为充分的解僵过程，不仅改善了肉的质量，还提高了其营养价值；当胴体温度达到 7℃ 时即可进入下一道工序；CCP 点



/冷却排酸/食品安全：关键限值：胴体间距 3cm、冷却间温度 0~4° C、湿度 85%~90%、冷却时间≥12h；冷却后胴体中心温度≤7° C，副产品中心温度≤3° C；显著危害：乳酸和其他有害物质的含量、微生物的生长繁殖（动物死后无氧呼吸产生的乳酸会导致 PH 值下降，形成尸僵，而排酸过程通过酶的作用将乳酸降解为二氧化碳、水和酒精，从而减少了肉中的有害物质；提高安全性：排酸过程中，胴体倒挂排空血液及占体重 18%-20%的体液，这有助于抑制微生物的生长繁殖，提高了肉的安全性）现场查看审核当天 2025 年 8 月 31 日《预冷排酸过程记录》，内容包括：数量 3500 排酸温度控制（0~4° C）2.1° C；羊后腿中心温度（0~6° C）4° C；排酸时间控制（不低于 12 小时）；查看胴体间距 3cm，湿度 85%，副产品中心温度 2° C；查看 2025 年 9 月 1 日《预冷排酸过程记录》，内容包括：数量 3700 排酸温度控制（0~4° C）1.7° C；羊后腿中心温度（0~6° C）4° C；排酸时间控制（不低于 12 小时）；胴体间距 3cm，湿度 86%，副产品中心温度 2.5° C；查看 2025 年 7 月 10 日《预冷排酸过程记录》内容包括：数量 3600 排酸温度控制（0~4° C）2.6° C；羊后腿中心温度（0~6° C）4.2° C；排酸时间控制（不低于 12 小时）；胴体间距 3cm，湿度 85%，副产品中心温度 2° C；查看 2025 年 6 月 30 日《预冷排酸过程记录》内容包括：数量 4200 排酸温度控制（0~4° C）2.2° C；羊后腿中心温度（0~6° C）3.5° C；排酸时间控制（不低于 12 小时）；胴体间距 3cm，湿度 85%，副产品中心温度 2.2° C；以上操作人：吕文茹；排酸完毕后的羊胴体由屠宰委托方派出冷藏车直接运走；分割：在分割间进行分割，将胴体分割为不同部位肉，同时应修净碎骨及其它杂质，羊骨收集后统一外售；包装：成品共有两个处理途径，第一个处理途径是经包装后装铁盒在冻结间内冻结 16 h，冻结温度为-33° C，当肉中心温度达到-15° C 以下时，再将冻结肉从铁盒中取出装入低箱，送入-25° C 的冷藏库中冷藏；第二个处理途径是成品进入 0~4° C 的保鲜库内准备鲜销；车间消毒：每天生产结束后，员工将采用喷雾器对待宰圈、屠宰车间等处进行消毒，对屠宰车间地面进行清洗；配置了化验室，化验室可以通过检测羊尿确定活羊体内是否有瘦肉精等，监视和测量资源使用正常；配备了试验人员；主要仪器/设备有：温度计、干燥箱、显微镜，碎肉机，电子天平，高速匀浆机 玻璃器皿，电子电炉，瘦肉精检测卡等；公司的管理人员、车间操作人员、质检人员和采购销售人员，能够履行其岗位职责，能力基本能够满足要求。

**采购管理：**公司采购主要流程是：生产计划→采购需求→活羊采购→验收；公司制订了《供方评定程序》以保证采购的产品符合规定要求；受审核方采购的材料主要有：活羊、包材、次氯酸钠等，以上采购产品均有相应规定要求；北京恩得利工贸有限公司提供食品级塑料袋/冻品大中方袋；定州市槭盛化工产品经销处提供次氯酸钠.....以上批准意见：同意列入合格供方，签名/日期：李立行 2025 年 3 月 2 日；提供采购《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》采购产品供方均在合格供方之内；现场发现《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》内容包括：入厂(场点)时间（月日时分）动物检疫证明标注单位或姓名、畜禽产地、动物检疫证明编号、联系电话、数量、合格数、圈编(烫)号、不合格数（隔离数、急宰数、无害化处理数）查验接收人签字；2024 年下半年至今《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》内容同上，登记内容符合要求；时间：20250823 7:10 动检证单位：路敬全 畜禽产地：唐县长古城乡白沙 动检票编号：132\*\*\*88 联系电话：152\*\*\* 数量：131 合格数：131 圈编号：1 验收：李增辰 8:30 动检证单位：宗中亮 畜禽产地：唐县都亭乡高和 动检票编号：1543\*\* 联系电话：157\*\*\* 数量：100 合格数：100 圈编号：9 验收：李增辰；时间：20250826 7:10 动检证单位：郇阳佳 畜禽产地：唐县北罗乡乡包水村 动检票编号：132\*\*\*062 联系电话：135\*\*\* 数量：100 合格数：100 圈编号：8 验收：李增辰；8:40 动检证单位：赵金伟 畜禽产地：唐县罗庄乡东罗庄 动检票编号：8232\*\* 联系电话：132\*\*\* 数量：100 合格数：100 圈编号：17 验收：李增辰；时间：20250830 8:10 动检证单位：赵玉红 畜禽产地：曲阳县下河乡东泉头 动检票编号：



132\*\*\*318; 联系电话: 151\*\*\* 数量: 150 合格数: 150 圈编号: 5 验收: 李增辰; 9: 10 动检证单位: 赵京伟 畜禽产地: 唐县罗庄乡东罗庄 动检票编号: 6742\*\*联系电话: 139\*\*\* 数量: 100 合格数: 100 圈编号: 10 验收: 李增辰.....公司《中华人民共和国动物防疫法》《动物检疫管理办法》规定由采购部负责对公司采购产品进行检验,合格的方可放行和交付,不合格执行《不合格品控制程序》公司直接拒收原料活羊;组织制定了《畜禽进场(点)管理制度》规定采购产品的验证工作要求,提供2024年下半年至今肉羊收购过磅单,内容包括:卖方身份证号、畜主养殖地址、日期、皮重(Kg)、毛重(Kg)、净重(Kg)等内容,有畜主签字;日期:20250831 养殖地址:西城子 卖方: 娄雷 身份证号: \*\* 电话: \*\* \*辉 皮重: 9865kg 毛重: 15735kg 净重: 5870kg 兴辉 皮重: 9230kg 毛重: 14870kg 净重: 5640kg 王强 皮重: 9385kg 毛重: 15110kg 净重: 5725kg 程宇 皮重: 9315kg 毛重: 15155kg 净重: 5840kg.....编织袋后期没有进行购买,已经不需要;提供了购买的塑料袋采购计划和验收记录,提供袋子的委托检验报告:委托单位:北京恩得利工贸有限公司 样品名称:冻品大中方袋 报告日期:2024年12月17日 型号:600\*400\*450mm 检测依据:GB/T1040.3-2006、GB4806.7-2023、GB5009.156-2016、GB/T9639.1-2008、GB31604.1-2023、GB31604.2-2016、GB31604.7-2023、GB31604.8-2021、GB31604.9-2016 判定依据:GB/T4456-22008 报告机构:轻工业塑料加工应用研究所;提供次氯酸钠采购记录和验证记录,附有生产企业;青岛海湾化学股份有限公司次氯酸钠出厂检测报告;单据日期:20250521 检验依据:GB19106-2013 检验项目:外观、游离碱、有效氯 结论:符合;以上附有效的资质证照和采购合同(近期未采购过过氧乙酸);活羊进厂后由质检部刘世超现场对活羊进行瘦肉精检测;对瘦肉精检测不合格的活羊拒收;现场查看《畜禽定点屠宰厂(场点)“瘦肉精”检测情况登记表》内容包括:日期时间(月日时分)、货主、动物检疫证明编号、溯源单编号、畜禽数量、抽检数量、检测项目及结果、盐酸克仑特罗(阴性、阳性)莱克多巴胺(阴性、阳性)、沙丁胺醇(阴性、阳性)处理方式、检测人员签字;查看2024年下半年至今《畜禽进厂(场点)查验情况登记表》内容同上,登记内容符合要求;提供未添加使用“瘦肉精”保证书(溯源单)保证内容:本人(饲养场)作为本批次动物的畜主,保证出售的本批次动物没有使用“瘦肉精”类违禁物质和其它有害物质,否则愿承担一切法律责任;本人(饲养场)承诺在动物养殖过程中严格遵守国家和省、市有关“瘦肉精”管理的规定,不购买、不添加、不使用“瘦肉精”类违禁物质和其它有害物质;本保证书内容为本人(饲养场)真实意思表示,真实有效;畜主(饲养场):(签字手押).....提供“畜禽定点屠宰厂(场点)“瘦肉精”检测情况登记表 时间:20250823 7: 15 货主: 路\*\* 动检证编号 1325\*\*\* 溯源单编号 0699\*\*\* 畜禽数量: 131 抽检数量: 4 检验项目及结果: 盐酸克仑特罗 阴性 莱克多巴胺 阴性 沙丁胺醇 阴性; 时间: 20250827 7: 11 货主: 马\*\* 动检证编号 0411\*\*\* 溯源单编号 0068\*\*\* 畜禽数量: 150 抽检数量: 5 检验项目及结果: 盐酸克仑特罗 阴性 莱克多巴胺 阴性 沙丁胺醇 阴性; 时间: 20250829 7: 10 货主: 南\*\* 动检证编号 3901\*\*\* 溯源单编号 0094\*\*\* 畜禽数量: 100 抽检数量: 3 检验项目及结果: 盐酸克仑特罗 阴性 莱克多巴胺 阴性 沙丁胺醇 阴性; 提供: 河北省屠宰场检疫和“四环素类”情况 时间: 20250801 货主: 许红杰 绵羊 数量: 600 只 产地: 唐县\*\*\* 检疫证明号码: 132\*\*\*5787 检测结果: 阴性 抽检数量: 18 合格 18; 时间: 20250802 货主: 杨文龙 绵羊 数量: 500 只 产地: 定州\*\*\* 检疫证明号码: 132\*\*\*7868 检测结果: 阴性 抽检数量: 15 合格 15; 时间: 20250813 货主: 王\*柳 绵羊 数量: 300 只 产地: 唐县\*\*\* 检疫证明号码: 132\*\*\*0681 检测结果: 阴性 抽检数量: 9 合格 9.....提供动物检疫合格证明(B) 货主: 李铭基 联系电话: 182\*\*\* 动物种类: 绵羊 数量: 150 只 用途: 屠宰 启运地址: 保定市曲阳县\*\*\* 到达地点: 康丰 牲畜耳标号: 3130\*\*\* 官方兽医: 南晓辉 签发日期: 20250826; 货主: 欧阳佳 联系电话: 135\*\*\* 动物种类: 绵羊 数量: 100 只 用途: 屠宰 启运地址:



保定市唐县\*\*\* 到达地点：康丰 牲畜耳标号：3130\*\*\* 官方兽医：葛建成 签发日期：20250826；货主：宗中亮 联系电话：157\*\*\* 动物种类：绵羊 数量：100 只 用途：屠宰 启运地址：保定市唐县\*\*\* 到达地点：康丰 牲畜耳标号：3130\*\*\* 官方兽医：侯为民 签发日期：20250825；活羊检验合格直接入静养区；以上采购信息能够满足采购要求；外包过程为：冷链物流运输、检定/校准、检验/检测过程：冷链物流运输目前是客户自己的车来拉肉 查：李鑫雅/北京通州 时间：20250830 安全到达 有与其签订的食品安全运输责任协议；外包方：PONY 谱尼测试 提供：检验检测 服务时间：2025年8月4日 验收：第三方资质齐全，已经进行检验检测交付 验收人：张世豪；外包方：广东中正航计量检测有限公司 提供：检定/校准外包服务 服务时间：2025年9月 验收：第三方资质齐全，已经进行检验检测交付 验收人：张世豪。

**放行/验证：**组织制定了《生产过程控制程序》明确了产品检验标准，规定了出厂检验的项目、频率、方法和记录；公司任命质检部负责人刘世超为放行人员，负责产品的出厂检验活动实施和管理；产品检验合格后放行；质检部负责人刘世超介绍，在羊的屠宰过程中，要对过程产品进行检验；产品加工过程进行质量检验，提供 2024 年下半年至今《畜禽定点屠宰厂(场点)肉品品质检验情况登记表》内容包括：日期、准宰证号、屠宰开始时间、屠宰结束时间、屠宰数量头(只/羽)、肉品品质检验情况(合格数、不合格、不合格原因、三腺等不可食用废弃物重量) 兽医卫生检验人员签字；时间：20250811 开始时间 7:30 结束时间 13:20 屠宰数量 1682 合格 1682 不合格三腺体数量 50 兽医卫生检验人员：刘金月；时间：20250801 开始时间 7:30 结束时间 11:30 屠宰数量 1200 合格 1200 不合格三腺体数量 36 兽医卫生检验人员：刘金月；时间：20250808 开始时间 7:30 结束时间 15:53 屠宰数量 1993 合格 1993 不合格三腺体数量 60 兽医卫生检验人员：刘金月；以上检查结果均合格；提供了 2024 年下半年至今《畜禽定点屠宰厂(场点)水分检测情况记录表》内容包括：日期动物检疫证明编号、屠宰头数、抽检头数、检测方式(直接干燥法)、水分检测值、检测人员、备注，以上检查结果均合格；时间：20250501 检疫证明编号 132\*\*\*549 屠宰数量 100 抽检数量 3 检测方式：直接干燥法 水分检测值：75% 检测人员：吕文茹；时间：20250619 检疫证明编号 132\*\*\*261 屠宰数量 100 抽检数量 3 检测方式：直接干燥法 水分检测值：75% 检测人员：吕文茹；时间：20250801 检疫证明编号 132\*\*\*727 屠宰数量 100 抽检数量 3 检测方式：直接干燥法 水分检测值：75% 检测人员：吕文茹；查成品检验：提供了 2024 年下半年至今《畜禽产品出厂(场点)情况登记表》内容包括：日期时间、畜禽产品名称(白条)购货人姓名、联系方式、销售地详细地址、销售数量动物检疫证明编号(产品 B) 动物检疫证明编号(产品 A)、肉品品质检验证号、退回数量、退回原因，以上检查结果均合格；时间：20250827 20:00 羊胴体 购货人：王军兵 联系方式：158\*\* 销售地址：江苏\*\*\* 数量：400 动物检疫证编号：131\*\*389 肉品品质检验证号 022\*\*238；时间：20250827 13:30 羊胴体 购货人：马乐 联系方式：159\*\* 销售地址：河北保定\*\*\*数量：1000 动检证编号：134\*\*589 肉品品质检验证号 022\*\*854；时间：20250827 14:00 羊胴体 购货人：石欣 联系方式：183\*\* 销售地址：河北邢台\*\*\*数量：800 动物检疫证编号：134\*\*592 肉品品质检验证号 022\*\*740；提供动物检疫合格证明(B) 货主：马晨明 产品名称：羊胴体/白条 数量：100kg 产地：河北保定 生产单位：河北康丰 目的地：河北定州回民街 官方兽医：肖丽 签发日期：2025年8月11日；货主：贾少龙 产品名称：羊胴体/白条 数量：100kg 产地：河北保定 生产单位：河北康丰 目的地：河北定州食品城 官方兽医：肖丽 签发日期：2025年8月20日；货主：丁锐 产品名称：羊胴体/白条 数量：100kg 产地：河北保定 生产单位：河北康丰 目的地：河北定州西关市场 官方兽医：肖丽 签发日期：2025年8月21日；货主：张永强 产品名称：羊胴体/白条 数量：1200kg 产地：河北保定 生产单位：河北康丰 目的地：



河北保定市莲池区农大科技市场 官方兽医：肖丽 签发日期：2025年8月31日；货主：鸿顺起牛羊肉 产品名称：羊胴体/白条 数量：500kg 产地：河北保定 生产单位：河北康丰 目的地：天津西青区津兰农贸市场 官方兽医：肖丽 签发日期：2025年8月31日；货主：薛顺斋牛羊肉清真店 产品名称：羊胴体/白条 数量：400kg 产地：河北保定 生产单位：河北康丰 目的地：北京大兴区 官方兽医：肖丽 签发日期：2025年8月31日；委外检验 报告编号：A1F728077A1F12D9383 样品名称：羊肉 委托单位：河北康丰食品有限公司 报告日期：2025年8月4日 报告机构：谱尼测试 限值标准：GB/T 9961-2008、GB 2763-2021、GB 31650.1-2022、农业农村部公告第250号 检测项目：水分、菌落总数、沙门氏菌、农残、药残等 检测结论：未发现超标。

### 2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

提供的一体化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7月9-10日策划并实施了一次内审（FH一并实施）；现场与张世豪、刘世旺沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）近期于2025年7月25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，见管理评审改进计划和措施，过程有效。

### 2.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

- 1) 不合格品/不符合控制：编制《不合格品和潜在不安全产品控制程序》（编号：KF-CX-15-2024），制定了出现不合格品的处理措施；据公司李立行介绍，到目前为止，未出现有不符合的产品或服务交付的现象。
- 2) 纠正/纠正措施有效性评价：公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格；据生产部负责人吕文茹介绍，生产过程中检疫人员对每头羊进行检查，合格的转入下道工序，不合格的视情况严重程度做返工、报废、无害化处理等。
- 3) 投诉的接受和处理情况：未发生。

## 三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无
- 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）：无
- 9) 联系方式：无

## 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性



上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。

### 五、认证证书及标志的使用

企业获取的管理体系认证证书、标志仅用于产品市场宣传和向顾客展示，以及证实管理体系与标准的符合情况，审核发现证书没有用于产品上，标志和证书的使用符合要求。

### 六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

■无变化

### 七、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，河北康丰食品有限公司的

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	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

**推荐意见：**

■保持认证注册

■暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

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](http://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。