

项目编号：20607-2024-QF

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司

审核体系：质量管理体系、食品安全管理体系

审核组长（签字）：朱宗磊

审核组员（签字）：朱宗磊

报告日期：

2025年9月3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：朱宗磊

组员： -



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	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1FSMS-1459496	CI-1,CIII
2	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1QMS-1459496	03.01.01,03.08.05

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王群、周吻、李娜	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（**质量管理体系、食品安全管理体系**）认证后，进行，进行第 1 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

a) 管理体系标准：

ISO 22000:2018、GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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/T27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求；
 GB/T27302 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求；

d) 相关的法律法规：

中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法，ISO 22000:2018食品质量管理体系
 食品链中各类组织的要求等；

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 14881-2013食品企业通用卫生规范；GB 31646-2018食品安全国家标准 速冻食品生产和经



营卫生规范；

GB 2707-2016鲜（冻）畜、禽产品；

GB/T 17238-2008鲜冻分割牛肉；

GB 12694-2016畜禽屠宰加工卫生规范；

SBT10379-2012速冻调制食品 行业标准；

SBT10482-2008预制肉类食品质量安全要求；

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）；无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年09月01日上午至2025年09月03日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年8月29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）：

F:位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司牛羊肉制品分割，冷冻预制调理肉制品(牛肉)、生制品：速冻调制牛产品（牛肉）的加工

Q:牛羊肉制品分割，冷冻预制调理肉制品(牛肉)、生制品：速冻调制牛产品（牛肉）的加工

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：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南

办公地址：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南

经营地址：河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南

多场所地址：

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）：--

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：

暂停期间体系运行情况及认证证书及标识使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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：

详述变更内容（包括变更前、变更后以及变更理由）：

变更理由：企业要求。

变更前：



F:位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司牛羊肉制品分割, 冷冻预制调理肉制品(牛腩)、生制品: 速冻调制牛产品的加工

Q:牛羊肉制品分割, 冷冻预制调理肉制品(牛腩)、生制品: 速冻调制牛产品的加工

变更后:

F:位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司牛羊肉制品分割, 冷冻预制调理肉制品(牛肉)、生制品: 速冻调制牛产品(牛肉)的加工

Q:牛羊肉制品分割, 冷冻预制调理肉制品(牛肉)、生制品: 速冻调制牛产品(牛肉)的加工

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:

质检部 Q8.6,F8.8.1;

办公室, QF7.2。

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时限: 2025年10月3日前提提交审核组长。

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3日前。

2) 下次审核时应重点关注:

产品及生产用水三方检测, 人员能力, 危害控制计划、前提方案的执行情况, 监视测量设备的校准等。

3) 本次审核发现的正面信息:

该公司从事肉制品加工多年, 管理层均在此行业深耕多年, 有着丰富的生产管理经验。各项管理比较规范, 管理基础比较扎实。管理层食品安全意识比较高, 公司的各项食品安全管理规定、工艺文件能落实到位, 食品安全体系能有效实施。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用, 并鼓励员工的全员参与, 推进体系建设。坚持执行质量食品食品安全分析, 满足顾客要求和保障产品食品安全的方针, 促进目标的沟通和实现; 能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源; 能有效对生产过程实施控制, 对供方进行严格管理, 并严格进货查验, 针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施; 能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性, 成熟度尚可。



2) 风险提示:

国家对食品安全的管理监督检查力度逐年加大，需要持续关注企业体系运行情况，避免发生食品安全事故。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

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

公司总目标:

目标层级	体系领域	公司总目标指标值	目标实施时段	目标实现基础数据	完成目标值	验证人签字
公司总目标	质量和食品安全全目标	原辅料合格率 100%;	2024年8月—2024年12月	经对8个批次的采购部原辅料合格率的统计结果表明原辅料合格率 100%;	100%	王群
		产品出厂合格率 96%以上;		针对生产批次: 20 批次, 进行了随产出厂检验批次: 20 批次, 综合统计分数据显示: 本月出厂合格率 97%	达标	王群
		顾客满意度 95%以上;		截止到 12 月份对统计顾客的满意率调查结果为: 95%	95%	王群
		追求食品安全事故为 0。		2024年8月—12月未出现任何食品安全事故	达标	王群

目标层级	体系领域	公司总目标指标值	目标实施时段	目标实现基础数据	完成目标值	验证人签字
公司总目标	质量和食品安全目标	原辅料合格率 100%;	2025年1月—2025年7月	经对9个批次的采购部原辅料合格率的统计结果表明原辅料合格率 100%;	100%	王群
		产品出厂合格率 96%以上;		针对生产批次: 21 批次, 进行了随产出厂检验批次: 20 批次, 综合统计分数据显示: 本月出厂合格率 98%	98%	王群
		顾客满意度 95%以上;		截止到 7 月份对统计顾客的满意率调查结果为: 98%	98%	王群
		追求食品安全事故为 0。		2025年1月—2025年7月未出现任何食品安全事故	达标	王群

24年08月-2025年7月 《公司QF目标指标完成情况统计分析表》目标完成情况。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

(需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述, 其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见; H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价)

一、前提方案

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况, 依据、GB 14881-2013 和 ISO22000: 2018 编制



了《前提方案》，其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由生产车间对其实施情况进行监控。

（一）水质卫生控制

公司生产过程中采用自来水作为水源，经 PP 棉滤芯、活性炭滤芯、RO 反渗透膜过滤后作为生产用水。车间定期更换滤芯（4-6 个月），质检部每年 2 次委托第三方进行安全卫生指标检测，外检报告详见质检部审核记录。有净水器滤芯更换记录，更换日期：2024. 11. 10 和 2025. 4. 15，更换了 PP 棉、活性炭滤芯、RO 反渗透膜，更换人：赵新；

（二）食品接触面的控制

提供有《清洁计划》清洁部位包括了案面、电子秤、刀具、周转盒、直接接触产品的设备接触面等。询问食品接触面有人员、设备表面、工作服等；

每次生产前臭氧环境消毒，提供有《加工车间环境消毒记录》，查 2025 年 3 月 19 日，开启时间：18:00，结束时间 7: 00，消毒时长 13 小时，消毒方式臭氧，操作人：刘岩，检查确认：赵新；定期设备台面微生物涂抹检测：刀具在消毒柜内进行，提供《刀具消毒记录表》，查 2025. 2. 25；消毒刀具蓝把 3 把，时间：13 小时；黄把刀具 13 把，消毒时间 13 小时；消毒人：包二军；负责人：赵新。注：蓝把刀具用于剔除表面油脂，黄把刀具用于切块。设备清洗热水清洗，75%酒精喷洒消毒，提供《设备清洗消毒记录》；每批生产前对环境进行臭氧消毒，提供有臭氧消毒记录；

（三）免受交叉污染

通过人流、物流、合理分区，设置传递口，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制。防止交叉污染和外来污染物。

1. 通过合理分区，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制
2. 产品加工过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、首饰、指甲、毛发进行防护，对蚊蝇进行控制，对消毒剂等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。
3. 对空间、环境、设备进行清理和清洁对车间地面、墙面每天班前、班后进行清扫。

（四）手的消毒

员工在进入车间时用洗手液进行手部清洗、75%酒精消毒液进行消毒，查验员工的个人卫生,手指甲及工作服帽的佩戴问题,均符合要求。查见《车间人员消毒记录表》，检测内容包括：洗手，工作鞋，工作装灯，抽查 2025 年 7 月 19 日，执行者：包二军，检查者：周吻。

（五）卫生设施的消毒

车间人员每日对更衣室、生产车间、食品接触面、从业人员、洗手消毒设施及卫生间等进行打扫和消毒，现场查看卫生状况良好。有《日卫生检查记录表》，检查人：张菲菲；查 2025. 7 月检查结果，无出现异常。

（六）有毒化学品的控制

企业生产过程中使用 84 消毒液、75%酒精消毒液及化验室使用的化学用品，所有消毒用化学品存放于办公区专用消毒剂专用柜内，能够按照要求进行领用、配制、保管。提供了《消毒剂配制及使用记录》，查 2025.8.25；消毒剂名称：84 消毒液，消毒剂加入量 0.2kg，加水量 20kg，使用地点，厂区、车间、工具；配制人：王群；化验室使用的化学药品统一存放于专用的试剂柜内，有专人负责管理。

（七）员工健康控制

现场看到员工工作服整洁，未发现有佩戴首饰情况，询问车间负责人每天会对员工进行卫生检查；员工在工作中按要求佩戴工作服帽、穿戴工作服、口罩、一次性丁腈手套，无吸烟、吐痰等行为，内容符合要求，无不健康员工进入车间的情况。提供《人员洗手、更衣消毒记录表》检查内容有更衣、洗手消毒、人员健康状态，体表有无创伤等。查 2025. 6. 10，检测结果：√，检查人员：赵新。公司为食品接触员工办理了健康证详见办公室审核记录。



负责人介绍，每天员工进出车间均有专人检查穿戴、洗手更衣等，提供有员工个人卫生检查记录，内容包括对员工指甲、毛发、佩戴首饰、消毒等的检查。

（八）工作服管理

生产员工工作服能够全部包裹毛发、体表等，佩戴有口罩。工作服公司统一清洗，放置于更衣室进行统一消毒。更衣室现场查看有紫外灯等消毒设施对工作服进行消毒，现场查看更衣室配备有紫外灯，配备有专门的更衣柜。

（九）虫鼠害控制

车间入口装有挡鼠板、灭蝇灯，厂区内设有捕鼠器，对老鼠进行控制，每天对虫害控制措施进行检查，提供《灭蝇、灭鼠检查记录》，查 2025 年 3 月、4 月、5 月检查结果正常，检查人：赵新，责任人：王群。

（十）产品信息和消费者意识

产品信息：组织应确保所有适用于预期生产的终产品的法律法规和食品安全要求得到识别，展示给消费者的信息应能够使他们理解其重要性，并做出有根据的选择。信息可通过标志或是其他方式提供，如公司网站、广告。信息可以包括适用于产品贮藏、制备和服务的指南。

1) 产品应注明产品名称、成分、规格

2) 产品应标注保质期和贮存条件，食用条件和不可食用情况以及食用方法、适用人群。

3) 分销方式：批发、零售

4) 产品分区放置，标识清楚。

（十一）废弃物存放和处置

生产过程产生的垃圾（包装纸箱、包装袋）放置于厂区指定位置的垃圾桶，由园区环卫统一处理；

（十二）食品添加剂的管理

有《食品添加剂进货验收记录》，质检部每批进行验收，查验产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供方名称等。抽查 2025 年 5 月 29 日，进货复配水分保持剂，规格 25kg/袋，数量 50kg；生产批号：250526；保质期 12 个月；供方名称：泰兴市东圣生物科技有限公司；专人专管，车间有领用记录；

二、产品涉及和开发

组织在管理手册 8.3 产品和服务的设计与开发条款进行了规定，并策划了《设计和开发控制程序》。销售部负责对顾客产品的要求进行确认，负责与顾客之间的信息沟通和反馈，负责对产品的设计结果进行确认。生产部负责对产品的要求进行设计和开发的策划，负责组织产品的设计和开发、评审、验证和确认；采购部根据设计开发的要求采购相关原辅材料。

根据开发的产品过程，包括产品开发的策划、设计开发的输入、输出、评审以及变更等设计有《设计开发计划》、《设计开发输入清单》、《设计开发输出清单》、《设计开发评审表》、《设计开发验证/确认表》、《设计开发更改评审表》等记录表格。

与负责人沟通，自 2024 年 9 月至今本审核周期内，无新增新产品，没有新产品的研发内容。

设计开发过程符合要求。

三、危害控制计划实施情况

公司编制了《危害控制计划》，经识别，本部门有 2 个 OPRP 点，3 个 CCP 点

CCP1: 牛羊肉验收

关键限值：有《动物检疫合格证明》

中华人民共和国海关进口货物报关单，中华人民共和国出入境检验检疫证明

瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）：不得检出

详细验收情况见 F7.1.6 条款及质检部 F8.5.4.5 条款。

CCP2: 速冻过程



关键限值：中心温度-18度以下

现场查看速冻库温度：-33.8℃，牛腩块、羊肉砖产品中心温度：-19℃

抽查 2025 年 7 月 7 日，《速冻工序记录》，速冻温度-35℃，2 小时中心温度-20℃，记录人：王群，符合要求。

另查 2025 年 7 月 18 日，2025 年 8 月 6 日《速冻工序记录》，控制方式相同，符合要求。

CCP3：金属检测

关键限值：铁Φ2.5mm，非铁Φ3.0mm，不锈钢Φ3.0mm 通过能检出

现场查看：铁Φ2.5mm，非铁Φ3.0mm，不锈钢Φ3.0mm 设备报警不能通过，

有金属探测监控记录，每两小时检测一次，设备运行正常，操作人：张菲菲

抽查 2025 年 8 月 26 日《金属探测监控》记录表，7:30-17:00，每 2 小时测试一次，铁Φ2.5mm，非铁Φ3.0mm，不锈钢Φ3.0mm，均正常，操作人：包二军。

另抽查 2025-6-27,2025-7-7，《金属探测监控》记录表，均正常。

OPRP1:分割间、内包装间、金探间环境温度

行动准则：环境温度≤12℃

现场查看：环境温度 12℃，湿度 40%。

抽查 2025-6-27,2025-7-7，《环境温度监测记录》分别为 11.5℃、12℃，符合要求。

OPRP2:产品储存

行动准则：≤-18 摄氏度。温度波动范围控制在 2℃ 以内。

现场查看：冷库温度-19℃。

抽查《仓库温度监测记录表》2025-8-26，-19.1℃、2025-7-7，-29.6℃，记录人：张菲菲。符合要求。

四、生产过程的控制

组织编制了《牛羊肉分割作业指导书》、《生产过程控制作业指导书—速冻调制》、《预制冷冻调理肉类作业指导书》及相关管理制度，指导开展生产，每月下达生产计划，查 2025.9.1 生产计划：分割肉羊蝎子 100kg，2.5kg/袋；分割肉牛腩块 100kg，规格：2.5kg/包；速冻调制食品，牛腩块，100kg，2.5kg/袋；冷冻预制调理肉制品牛肉：100kg，2.5kg/包；计划人：张菲菲；审核批准人：王群，2025-9-1；

查生产过程控制情况：

1、羊肉制品分割：

牛羊肉验收→分割→包装→金探→冷冻储存

1) 验收：见质检部审核记录；

2) 分割：查《牛羊肉接收及分割生产记录》，

产品名称：羊蝎子；规格：2.5kg/包；数量 10kg；批次：250901，操作人：张菲菲；

质量要求：块形整齐，大小符合工艺要求、不散碎；

环境温度要求：≤12℃

使用设备：刀具

现场观察：操作工使用切割电锯，肉块完整，厚度 3cm，符合工艺要求；环境温度 12℃，湿度 40%，操作工：王群

3) 内包装：

质量要求：重量符合工艺要求、封口严密、不漏气，真空袋无破损；标签信息完整；

使用设备：真空包装机

现场观察：真空机运行正常，封口良好，贴有产品标签，信息完整；操作工：周吻

4) 金探：

质量要求：开机前使用标准件进行验证，确保金探的有效性；



使用设备：金属探测机

询问操作工张菲菲，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，金探机运行正常，未见有异物检出；

5) 冷冻储存：

质量要求：-18 以下储存；

生产设备：冷冻库、货架

现场观察：冷冻库显示温度-19.0℃，库内产品摆在货架上，隔墙离地。

抽查 2025 年 8 月 5 日，《牛羊肉接受分割生产记录》，原料：羊脖骨，数量 308.5kg，加工规格：2.5kg/袋，分割间，内包装间，金探间环境温度 11.5℃，冷冻储存温度-19℃，操作人：张菲菲，符合要求。

另查 2025 年 1 月至 7 月生产记录，按照同样的方式控制。符合要求。

2、牛肉制品分割：

牛羊肉验收→分割→包装→金探→冷冻储存

1) 验收：见质检部审核记录；

2) 分割：查《牛羊肉接收及分割生产记录》，

产品名称：牛肉块；规格：2.5kg/包；数量 100kg；批次：250901，

质量要求：切除多余的油脂，块形整齐，大小符合工艺要求、不散碎；

操作间环境温度：≤12℃；

使用设备：刀具

现场观察：操作工使用刀具切割，油脂剔除彻底，肉块完整，现场切割肉块大小为 3*3cm，符合工艺要求；环境温度 12℃，湿度 40%，操作人：包二军、黄艳华，刘岩；

3) 内包装：

质量要求：重量符合工艺要求、封口严密、不漏气，真空袋无破损；标签信息完整；

使用设备：真空包装机

现场观察：真空机运行正常，封口良好，贴有产品标签，信息完整；操作工：包二军

4) 金探：

质量要求：开机前使用标准件进行验证，确保金探的有效性；

使用设备：金属探测机

询问操作工刘岩，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，金探机运行正常，未见有异物检出；

5) 冷冻储存：

质量要求：-18 以下储存；

生产设备：冷冻库、货架

现场观察：冷冻库显示温度-19.0℃，库内产品摆在货架上，隔墙离地

抽查 2025 年 8 月 26 日，《牛羊肉接收及分割生产记录》，原料：牛腩肉，4532.6kg，加工规格：2.5kg/袋，环境温度 12℃，内包装、金探、冷冻储存均符合标准要求，操作人：张菲菲。

另查 5-8 月生产记录按照同样的方式控制。

3、冷冻预制调理肉制品（牛肉）加工：

原料验收→解冻→修整→配料、滚揉腌制→内包装→冷冻→（切片）→（二次内包）→金探→外包装→储存

1) 原料验收，见质检部审核记录



2) 解冻缓化:

质量要求: 解冻时间: 8-12 小时; 无冰渣; 缓化后产品中心温度 0-4℃ 左右;

现场观察: 原料肉在解冻槽里, 昨日下班前已进行解冻, 已无冰碴

操作工: 张菲菲、姜鑫佳

3) 修整:

质量要求: 去除多余的油脂、规格符合工艺要求

使用设备: 立刀机、刀具

现场观察: 切后成厚度为 2 公分左右的肉片, 长度 15 公分, 多余的油脂切除干净, 操作工: 王林华

4) 配料、滚揉腌制: 操作工: 徐丽萍

设备: 滚揉机

质量要求: 滚揉腌制时间: 30 分钟; 按配料表添加保水剂;

现场观察: 滚揉机设定滚揉时间为 30 分钟,

配料表: 产品名称: 牛腩块, 投料日期: 2025.9.1, 原辅料名称: 牛前 105kg (250421)、水 8kg、复配水分保持剂 (250526) 0.3kg, 批量: 108kg; 投料人: 刘岩

5) 内包装:

质量要求: 重量符合工艺要求; 重量符合工艺要求、封口严密、不漏气, 真空袋无破损; 标签信息完整

生产设备: 真空包装机

现场观察: 现场称量每袋重量 2.5kg, 真空机运行正常, 封口良好, 贴有产品标签, 信息完整; 操作工: 徐*

6) 冷冻:

质量要求: -30-40℃ 度以下, 3-5 小时以上;

生产设备: 冷冻库

现场观察: 冷冻库温度显示 -33.8℃, 符合要求。

7) 金探

质量要求: 开机前使用标准件进行验证, 确保金探的有效性;

使用设备: 金属探测机

询问操作工刘岩, 每次开机包装前都会用金属标准块进行验证, 期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表, 现场观察, 金探机运行正常, 未见有异物检出;

8) 外包装

质量要求: 封口严密, 重量符合工艺要求

现场观察: 封口合格, 单箱重量 25kg/箱, 符合工艺要求; 操作: 姜鑫佳

9) 冷冻储存:

质量要求: -18 以下储存;

生产设备: 冷冻库、货架

现场观察: 冷冻库显示温度 -19.1℃, 库内产品摆在货架上, 隔墙离地。

抽查 2025 年 6 月 27 日《作业记录表》, 加工牛腩块, 原料: 牛腩, 数量 3592kg, 配料: 水 282kg, 复配水分保持剂 10.5kg, 腌制 2 小时, 冷冻温度: -30 至 -40℃, 时间 2-2.5h, 负责人: 王群, 符合要求。

另查 2025-7-7《作业记录表》, 生产牛腩块儿 1206kg, 按照同样的方式控制。符合要求。

4、速冻调制牛产品的加工:

原料验收→解冻、清洗→修整→配料、滚揉腌制→(成型)→内包→速冻→金探→外包装→储存



1) 原料验收, 见质检部检查记录

2) 解冻、清洗:

质量要求: 解冻时间: 8-12 小时; 无冰渣; 缓化后产品中心温度 0-4 摄氏度左右;

现场观察: 原料肉在解冻槽里, 昨日下班前已进行解冻, 已无冰碴

操作工: 王林华、张菲菲

3) 修整:

质量要求: 去除多余的油脂、规格符合工艺要求

使用设备: 刀具

现场观察: 切后成厚度为 2 公分左右的肉片, 长度 15 公分, 多余的油脂切除干净, 操作工: 刘岩

4) 配料、滚揉腌制:

质量要求: 滚揉腌制时间: 30-90 分钟左右; 按配料表添加保水剂, 符合 2760 要求;

现场产品名称: 牛腩块; 车间温度: 13°C; 滚揉时间: 30 分钟; 操作工: 王林华

投料表: 投料日期: 2025.9.1, 原辅料名称: 牛前 105kg(250421)、水 8kg、复配水分保持剂(250626) 0.3kg, 批量: 110kg; 投料人: 刘岩、车间温度: 4 度;

5) 成型、内包装

质量要求: 按照工艺要求形状成型, 成型完整、紧致, 不松散重量符合工艺要求; 重量符合工艺要求、封口严密、不漏气, 真空袋无破损; 标签信息完整

生产设备: 成型磨具、真空包装机

现场观察: 现场观察: 现场称量重量 2.5kg/袋, 真空机运行正常, 封口良好, 贴有产品标签, 信息完整; 操作工: 徐丽萍

6) 速冻:

质量要求: 速冻温度控制在-30°C—40 度, 速冻时间: 2 小时内达到; 速冻后温度-18 度以下

生产设备: 速冻库

现场查看速冻库温度显示温度-33.5°C;

7) 金探:

质量要求: 开机前使用标准件进行验证, 确保金探的有效性;

使用设备: 金属探测机

询问操作工刘岩, 每次开机包装前都会用金属标准块进行验证, 期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表, 现场观察, 金探机运行正常, 未见有异物检出; 操作工: 黄艳华

9) 外包装

质量要求: 封口严密, 重量符合工艺要求

现场观察: 封口合格, 单箱重量:25kg/箱, 符合工艺要求;

10) 冷冻储存:

质量要求: -18 以下储存;

生产设备: 冷冻库、货架

现场观察: 使用手推车转移至冷冻库, 冷冻库显示温度-19.0°C, 库内产品摆在货架上, 隔墙离地

抽查 2025 年 1-6 月, 《生产作业记录表》, 按照同样的生产过程控制, 各项参数符合标准要求。

提供有《牛羊肉加工过程检验记录》, 检查内容:

名称: 羊腿块: 色泽、气味、粘性、组织状态、金检异物、包装完好状态、净含量、检验日期: 2025.9.1, 检查人: 赵新, 各工序生产正常, 指标符合要求;

查原料库(冷藏库)温湿度监控记录:



现场查看 2025.9.1, 温度: -19°C, 湿度: 90%;

查: 成品入库台账:

2025.9.1 产品名称: 牛腩块, 数量 100kg, 批次: 250901, 库管: 周吻; 交货人: 张菲菲;

原料入库台账:

2025.6.4, 牛腩 421 厂, 规格: 抄码, 28046.25kg, 批次: 260303; 供方: 江苏紫荆华美; 检验结果: 合格。

五、验证

公司每年对产品委托有资质的第三方机构进行检验, 提供产品验证报告:

委托第三方每年进行产品检测,

产品执行标准: 检验依据 SB/T10379 《速冻调制食品》提供有第三方检测报告:

产品名称: 牛肉

报告编号: HZ-WX25080069

检测项目: 形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、镉(以 Cd 计)等 27 项;

报告日期: 2025.8.21

结论: 符合。

检测单位: 中谱安信(杭州)检测科技有限公司

第三方检测报告:

产品执行标准: SB/T 10482-2008 《预制肉类食品质量安全要求》

产品名称: 牛肉

报告编号: HZ-WX25080070

检测项目: 组织状态、色泽、气味、滋味、杂质、品温(产品中心温度)、挥发性盐基氮、无机砷、总汞(以 Hg 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、克仑特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、志贺氏菌、沙门氏菌、菌落总数、金黄色葡萄球菌、大肠菌群等 24 项;

报告日期: 2025.8.21

结论: 符合。

检测单位: 中谱安信(杭州)检测科技有限公司

产品名称: 牛肉

产品执行标准: GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》

报告编号: HZ-WX25080073

检测项目: 色泽、气味、状态、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、镉(以 Cd 计)、瘦肉精、土霉素、蛋白质、磺胺类等 38 项;

报告日期: 2025.8.21

结论: 符合。

检测单位: 中谱安信(杭州)检测科技有限公司;

产品名称: 羊肉

产品执行标准: GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》

报告编号: HZ-WX25080072

检测项目: 色泽、气味、状态、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、镉(以 Cd 计)、瘦肉精、土霉素、蛋白质、磺胺类等 38 项;

报告日期: 2025.8.21



结论：符合。

检测单位：中谱安信（杭州）检测科技有限公司；

企业生产清洁用水为自来水，经 PP 棉滤芯、活性炭滤芯、RO 反渗透膜过滤后作为生产用水，企业委托第三方至少每年 2 次进行水质检测，查检测报告：

产品名称：生产用水

报告编号：HZ-W24112771

检测项目：砷、镉、铬、铅、汞、总大肠菌群、菌落总数、氯酸盐等 37 项；

报告日期：2024.12.04

结论：符合

检测单位：中谱安信（杭州）检测科技有限公司

按照 SB/T10379-2012《速冻调制食品》产品生产企业要求，GB/T27302-2008《食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》5.2.16 生产用水应满足以下要求：“对水质的公共卫生检测每年不少于两次”的要求。截止 2025 年 8 月，企业未按要求对生产用水进行检测，开具不符合。

六、撤回和召回

公司策划并保持有《不合格品和产品撤回控制程序》，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。经沟通，公司产品质量稳定，审核周期内未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2025 年 5 月 4 日至 2025 年 5 月 7 日进行了模拟召回的演练。查有食品撤回评审记录、食品撤回通知书、撤回公告、产品召回计划、产品召回记录、撤回产品处置记录、纠正措施处置单、撤回报告等。

模拟召回产品：牛腩块，数量 1925kg，批号：250403

召回原因：超市客户退回牛腩块颜色发黑发暗，且肉块气味存在腐臭味。

最终产品全部召回。

处置：全部销毁

评价：整个活动中，各部门配合有效，反应迅速，能在规定时间内完成信息的追溯和产品的召回。

满足食品安全管理体系要求。

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

一、内部审核

公司在《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《2025 年度内部审核计划》、《内部审核实施计划》，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 6 月 19 日—2025 年 6 月 20 日；审核组组长：王群；组员：李娜、周吻、沈鑫齐；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求，

现场与内审组长王群、内审员李娜、周吻、沈鑫齐面谈，内审员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《内部审核实施计划》覆盖了 QF 的 2 个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽生产部审核条款 QF9.2，按照审核计划策划的条款开展了审核，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《内审实施计划》办公室审核条款涵盖了 QF7.1.6、QF9.3 条款，在管理手册职能划分中 F7.1.6 为采购部职能，QF9.3 为管理层职责内容，且在办公室检查表中未见 Q7.1.6 相关检查内容，与管理体系标准不符；审核另抽食品安全小组内审检查情



况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 2 项；第一项涉及部门：生产部，不符合项内容：查查看生产场所的消毒设施时，员工洗手消毒设施齐全，但现场检查时酒精消毒设施不能工作。”；不符合：不符合 ISO22000 食品安全管理体系中 8.2.1 组织应建立、实施、维护并更新前提方案以促进产品中的，产品生产过 程中及工作环境中污染物质（包括食品安全危害）的预防和减少：

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，2025 年 6 月 24 日经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

第二项涉及部门：生产部，不符合描述：“内审组审核生产部的 2025 年的预案演练时未能提供紧急事件演练的相关记录或其他证据”；不符合标准条款：不符合 ISO22000 食品安全管理体系标准中 8.4.2 紧急情况 and 事件的处理 c) 适用时，定期对程序进行测试；条款的要求。责任部门已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，并于 2025 年 6 月 24 日经内审员验证后，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。

查审核结论：通过《内审不合格项分布统计表》统计显示不符合项是孤立的偶发的，未构成区域性不符合及系统性不符合，因此本次内审实施有效。

本年度公司提供资源特聘请外部检验的专业老师对质检部的检验员进行了特别的培训，大家收获很大，对于检验规程、检验技巧及检验原始记录都能熟悉和掌握，效果明显。

公司今后应加强对 GB/T19001-2016 和 ISO22000:2018 标准及管理体系文件相关条款的学习与理解，在今后的工作中避免发生类似的不符合，使公司的管理体系在实施过程中保持持续改进其有效性。

基本满足要求。

二、管理评审

本次管理评审日期：2025 年 06 月 27 日，查《管理评审计划》，计划于 2025 年 06 月 27 日进行管理评审，

批准：王飞，日期：2025 年 06 月 22 日。

管理评审会议于 2025 年 06 月 27 日在公司召开，会议由总经理主持；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。

查《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内部审核结果、质量和食品安全方针、目标的适宜性和实现情况；顾客意见反馈，包括满意度的测量及顾客沟通的结果，重大顾客投诉处理结果，过程的业绩，过程的业绩和产品的符合性，包括过程、产品测量和监视的结果以及危害控制计划、前提方案、操作性前提放、视频维护计划的实施、监控和验证结果及分析；预防和纠正措施的实施状况，包括对内审的和日常或危害控制计划实施时发现的不合格项所采取的纠正预防措施实施及其有效性的监视结果；以往管理评审跟踪措施的实施及有效性；可能影响质量和食品安全管理体系的各种变化，包括内外环境的变化，如法律法规的变化、新技术、新工艺、新设备的开发等；紧急情况、事故和撤回；改进的建议及资源配置的补充建议等。

查《管理评审报告》，对公司整体业绩汇报、管理评审提出需改进问题，报告人：王飞，日期：2025 年 06 月 27 日；

管理评审提出的改进建议：问题一：加强员工食品安全的风险意识的培训，积极参加定期进行的紧急事件的应急演练。

问题二：加强生产车间卫生检查的力度，发现问题及时处理。落实部门：生产部。

管评结论：

公司的质量管理体系的运行是适宜、充分和有效的，方针和目标达到预期效果，应对风险和机遇采取的措施基本有效。

评审输出输出：总经理认为，经管理评审会议综合各部门的评审意见同意上述两条改进的意见，由办公室和生产部从 2025 年 7 月-12 月份逐步落实，并保存改进的记录。



查《公司管理评审整改培训计划》问题一：加强员工食品安全的风险意识的培训，积极参加定期进行的紧急事件的应急演练；计划 8-10 月份完成。

问题二：加强生产车间卫生检查的力度，发现问题及时处理。落实部门：生产部，计划 11 月份完成。控制基本合理，整改培训需下次审核关注。

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：

企业编制有《不合格品和产品撤回控制程序》规定：

进货检验中出现的不合格进行退货处理，不合格不准入库；

在加工过程中出现的不合格品及成品根据评估结果返工或报废等措施。

查见《不合格报告单》，不合格描述：牛肉馅过于肥，客户要求要瘦，检验员：周叻；不和个处置：重新缓化，重新加工，批准：王群，2025-1-14. 提供有《纠正措施通知单》有不合格描述及责任部门、原因分析、纠正措施等，责任部门负责人赵新，批准：王群。2025-1-14；

产品和过程不符合控制基本符合要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《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》、《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，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。

——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；QF 体系的内审开具的 2 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。（详见 9.2 条款审核记录）

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂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相关文件的要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

经询问部门负责人，其表示顾客无特殊的食品安全要求。产品即时交付，存在问题立即沟通；目前暂不存在需要协调的问题，对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、或最终报废处理、退换货等，审核期间暂未发生。目前提供的未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：--

2) 组织机构：--

3) 管理体系：--

4) 资源配置：--

5) 产品及其主要过程：--

6) 法律法规及产品、检验标准：--

7) 外部环境：--

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：



变更前:

Q: 牛羊肉制品分割, 冷冻预制调理肉制品(牛腩)、生制品: 速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

F: 位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司牛羊肉制品分割, 冷冻预制调理肉制品(牛腩)、生制品: 速冻调制牛产品、速冻调制羊产品的加工

变更后:

F: 位于河北省廊坊市大厂回族自治县夏垫镇南王庄村村南大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司牛羊肉制品分割, 冷冻预制调理肉制品(牛肉)、生制品: 速冻调制牛产品(牛肉)的加工

Q: 牛羊肉制品分割, 冷冻预制调理肉制品(牛肉)、生制品: 速冻调制牛产品(牛肉)的加工。

9) 联系方式:--

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

1、上年度开具的不符合已整改完毕。

2、上年度开具的观察项“现场审核发现速冻库制冷机组的储液罐, 气液分离器, 油分离器未办理使用登记, 未能提供检验报告, 不符合特种设备管理要求。”与总经理沟通, 公司已重新购置一冷冻设备(设备型号 FNH-150,不需要备案), 原来设备已向当地监管部门申请备案, 但是得到的答复是不予受理检测和备案, 目前该设备处于停用状态, 企业提供了设备备案不予受理的情况说明。

五、认证证书及标志的使用

本审核周期内, 组织没有发生违规使用认证证书及认证标志的情况发生。

六、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》

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, 大厂回族自治县北牧聚牛食品有限公司的

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