

项目编号：11312-2025-QH

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：河北汇红达肉类有限公司

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）：柯林平

报告日期：2025年11月11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](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
  - 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，不向第三方泄露。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：柯林平





《畜禽屠宰操作规程 羊》（NY/T3469-2019）、《畜禽屠宰加工卫生规范》（GB12694-2016）、《鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707-2016）、《肉制品生产HACCP 应用规范》（GB/T20809-2006）、《畜禽肉水分限量》（GB18394-2020）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11月09日 08:30至2025年11月11日 12:00 实施审核。**

审核覆盖时期：自2025年4月10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）：

Q: 资质范围内肉牛、肉羊的屠宰、加工；酱卤肉制品（罐头工艺：酱牛肉）生产

H: 位于孟村回族自治县北环路南侧河北汇红达肉类有限公司资质范围内肉牛、肉羊的屠宰、加工；酱卤肉制品（罐头工艺：酱牛肉）生产

**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：孟村回族自治县北环路南侧

办公地址：孟村回族自治县北环路南侧

经营地址：孟村回族自治县北环路南侧

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于2025年11月08日 08:30至2025年11月08日 12:30 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：CCP 监控，体系验证。

**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：Q9.2、7.2，H5.3、3.2；Q8.6、H4.5；

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12月11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11月9日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次审核不符合项整改的情况；可追溯系统的有效性；人员和环境卫生管理等方面。



3) 本次审核发现的正面信息:

企业建立的管理体系基本上符合标准的要求，按照策划的要求进行了关键控制点的监视和测量，分解到各部门的目标进行了考核，且均已完成，按照体系建立了较为完整的记录，涵盖全过程，做到了可追溯，建立了相应的卫生规范，能按照规定执行，现场观察，能较好的保持。

**1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示:**

1) 成熟度评价:

组织的管理体系具备适宜性、符合性，基本成熟。

2) 风险提示:

逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、供应商管理等。

**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: 2019年4月10日                      体系实施时间: 2025年4月10日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照

统一社会信用代码: 91130930596843462G

注册地址: 孟村回族自治县北环路南侧

注册资本: 1080 万元

成立日期 2019 年 4 月 10 日

营业期限至 2038 年 1 月 9 日

动物防疫条件合格证

(孟)动防合字第 20110035 号

单位名称:河北汇红达肉类有限公司

注册地址: 孟村回族自治县北环路南侧

经营范围: 肉牛屠宰加工

发证日期: 2023 年 9 月 26 日

动物防疫条件合格证

(孟)动防合字第 20200006 号

单位名称:河北汇红达肉类有限公司

单位地址: 孟村回族自治县北环路南侧

经营范围: 肉羊屠宰加工

发证日期: 2023 年 9 月 26 日

食品生产许可证

生产者名称: 河北汇红达肉类有限公司

许可证编号: SC10413093000043

类别: 肉制品/热加工熟肉制品



生产地址：河北省沧州市孟村县孟村镇

明细：酱卤肉制品：酱卤肉（罐头工艺：酱制品类：酱牛肉、酱牛肉副产品）

签发时间：2023年11月15日

有效期至：2026年10月8日

畜禽定点屠宰许可证

定点屠宰代码：NYA11071601

企业名称：河北汇红达肉类有限公司

地址：孟村县城北环路

发证日期：2023年10月19日

注：营业执照注册地址“孟村回族自治县北环路南侧”、动物防疫条件合格证注册地址“孟村回族自治县北环路南侧”、食品生产许可证生产地址“河北省沧州市孟村县孟村镇”、畜禽定点屠宰许可证地址“孟村县城北环路”，以上与申请认证的地址即生产经营地址：“孟村回族自治县北环路南侧”为同一地址，也是唯一地址。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：38人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：常白班，无倒班。

4) 范围内产品/服务及流程：

生产工艺流程图：

屠宰、分割：

1 肉羊、肉牛进场检疫→2 静养圈→3 吊挂→4 刺杀→5 沥血→6 预剥皮→7 去头、蹄→8 扯皮→9 开胸→10 取内脏、胴体检验→11 冲洗→12 复检→13 遇冷排酸→14 冷库

熟肉制品/酱牛肉：

1 原辅料检验→2 解冻→3 修整→4 配料→5 熟制→6 回凉→7 内包材消毒→8 内包装→9 杀菌→10 晾放→11 外包装→12 入库

外包过程为：检验检测、检定校准、部分运输、无害化处理；

屠宰、分割：

CCP1 宰前检疫

显著危害：动物疾病、药残

关键限值：牛羊《动物检疫合格证明》、自检活牛羊尿样的瘦肉精检测合格、拒收不合格品；

CCP2 宰后检验

显著危害：污血污物、寄生物超标

关键限值：肝肺颜色正常、淋巴结无肿大，脾脏无肿大；胃肠浆膜、粘膜正常；

CCP3 预冷排酸

显著危害：贮存温度过高易造成微生物污染

关键限值：温度控制在 0-4℃；后腿深层中心温度≤7℃，时间控制羊 10-24 小时，牛 24-36 小时；

酱牛肉：

CCP1 原料肉验收



显著危害：生物疫病

关键限值：国产：检疫证；进口：海关检验检疫合格证明；

CCP2 杀菌

显著危害：生物危害

关键限值：温度在 120℃-125℃，时间 25-35min；

无需确认过程；

### 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

公司依据 GB / T 19001—2016idt ISO 9001:2015《质量管理体系 要求》、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 (V1.0)》，结合本公司实际，编制了管理手册 HHD-QFH-2025 A/0、HACCP 计划/屠宰 HHD-HACCP/01-2025A/0、HACCP 计划/熟食 HHD-HACCP/02-2025 (A/0)、企业良好卫生规范 HHD-WSGF-2025A/0，发布日期：2025 年 4 月 10 日 实施日期：2025 年 4 月 10 日。

公司建立并经总经理批准、实施了食品安全方针，公司结合方针建立了目标。

方针：全员参与，全程控制，持续改善，保障安全。

查 2025年4月至10月目标考核结果达到了策划的结果，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
	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
	顾客满意度90分以上；	年供应商调查获得；	95 分	达标	合格
供销部	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
	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%；	年不合格数/追溯数×100%	100%	达标	合格
	顾客满意度90分以上；	年供应商调查获得；	95 分	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

#### 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

前提计划/良好卫生规范：企业策划了企业良好卫生规范，考虑了《危害分析与关键控制点（HACCP）



体系认证要求（V1.0）》GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》GB 5749《生活饮用水卫生标准》GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等，满足要求；建筑物：组织位于孟村回族自治县北环路南侧，总面积 12322.54m<sup>2</sup>，办公楼三层 411m<sup>2</sup>，冷库 1705.26m<sup>2</sup>，排酸库 211.81m<sup>2</sup>，屠宰分割车间 634m<sup>2</sup>，倒班宿舍 121m<sup>2</sup>，沼气池 24m<sup>2</sup>，静养区 1000m<sup>2</sup>，装卸台 300m<sup>2</sup>，副产品清洗约 80m<sup>2</sup>，无分场所；车间结构：车间采用砖混结构建造，地面采用水泥处理，墙体采用白色瓷砖处理，车间下水采用明沟排放，上盖不锈钢栅栏板，车间基础设施及排水设施维护良好；车间门窗采用铝合金制作，窗户不可开合，照明加罩，密闭性能良好；车间布局：在屠宰车间包括待宰、致昏、放血、烫毛、脱毛、剥皮等处理的区域和排酸区；车间严格按照屠宰工艺设计，车间设物流传递口，车间内人流、物流控制良好，不存在交叉，卫生清洁状态良好；在屠宰车间、分割车间入口分别设男、女更衣室，配制更衣柜，卫生控制良好；车间入口洗手消毒设施与脚踏池，更衣室及洗手设施卫生控制良好；提供《平面布局图》屠宰车间严格按照屠宰工艺设计，车间设物流传递口，车间内人流、物流控制良好，不存在交叉，卫生清洁状态良好；人流、水流、物流图，建筑物和相关布局合理；能源供给：集中供水管网供应；生产用水包括屠宰用水、车辆冲洗用水、制冷系统用水；提供水质检验检测报告 编号：LN-A243599 样品名称：生产用水 委托单位：河北汇红达肉类有限公司 签发日期：2024 年 12 月 19 日 检验标准：GB5749-2022 报告结论：符合；污水控制：清洗废水经排水沟由高清洁区到低清洁区排放，排水沟每天清洗；污水处理，废水处理站采用“隔油集池+回转式机械格栅+均化调节池+加压式溶气气浮系统+AB+AB 厌氧、缺氧系统+接触氧化系统+二沉地+分子锦岩过滤器+消毒池”工艺，废水污染源主要为胴体及内脏清洗产生的废水、生产车间地面冲洗废水、及设备清洗废水，经过厂区处理后排入市政污水处理厂；废气排放：生产车间屠宰过程中会产生含臭气的废气，废气经密闭车间集气进行收集，收集后的废气经碱喷淋塔+低温等离子+活性炭吸附装置处理后由 1 根 15 排气筒 P1 排放，污水处理过程中会产生含臭气的废气，污水处理站池体均封闭，废气经收集后，生物滤床处理后，由 1 根 15m 高排气筒 P2 排放；无害化处理委托第三方进行，提供 2025 年 4 月至今《畜禽定点屠宰厂（场点）无害化处理情况记录表》内容包括：处理时间、待宰前死亡畜禽（死亡原因、处理数量、处理方式）病害畜禽（处理原因、处理数量、处理方式）经肉品检验不合格产品（产品（部位）名称（羊淋巴）、处理原因（不可食用）处理数量、处理方式（蒸汽湿化）无害化处理人员签字、兽医卫生检验人员签字、货主姓名；抽：牛：货主：赵辰豪 处理时间：20250904 20：40 三腺体 23.3kg 常二忙、张猛；货主：冯新云 处理时间：20251006 20：37 三腺体 35.7kg 常二忙、张猛；货主：孟祥春 处理时间：20251107 17：27 三腺体 15.4kg 常二忙、张猛；羊：货主：刘长荣 处理时间：20250628 7：10 三腺体 38kg 常二忙、张猛；货主：杜世佳 处理时间：20250719 7：00 三腺体 22.5kg 常二忙、张猛；货主：杜世佳 处理时间：20250727 7：00 三腺体 22.7kg 常二忙、张猛；货主：李志勇 处理时间：20250915 18：20 三腺体 39kg 常二忙、张猛；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、捕蝇笼，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 2025 年 4 月至今《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；设备设施及维护：公司提供了《设备设施清单》主要生产设备有：赶牲畜道、托胸三点式自动麻电机、不锈钢辊子滑槽、放血池、血泵、放血输送线、羊毛吹送装置、落入打毛机滑槽、气动卸羊器、出打毛机滑槽、白条提升机、胴体预干燥机、平板修刮输送机、残毛修整操作台等；配



备生产设施设备充分，满足现有生产加工需要；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；公司编制了《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；提供 2025 年 4 月至今《生产设备维修保养记录》包括设备名称、保养周期、上次保养时间、本次保养项目和保养情况、保养结果；无特种设备；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 2025 年 4 月至今《（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；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 2025 年 4 月至今《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、配制浓度、消毒方式喷洒，有操作人签字、检查人签字刘冲；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 2025 年 4 月至今《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、备注，内容：工作衣、帽、手套、更衣室消毒、口罩，以上检查人：刘冲；提供 2025 年 4 月至今《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；每辆拉牛、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 2025 年 4 月至今《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、检查人员；提供 2025 年 4 月至今《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：王俊峰；提供 2025 年 4 月至今《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，以上检查人：王俊峰；提供 2025 年 4 月至今《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，以上检查人：王俊峰；提供 2025 年 4 月至今《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，以上检查人：王俊峰。

**产品和客户要求：**公司管理手册规定了产品和服务的要求，包括：交付及交付后的要求、没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求、法律法规的要求及公司的附加要求等；提供有《合同备案登记表(含电话订单)》内容包括：交付批次、顾客名称、名称/数量/公斤、订单日期、评审负责人、订



单方式、评审日期；销售合同 供方:河北汇红达肉类有限公司 需方:西安永信清真肉类有限公司 签订日期: 2025年6月1日 销售项目:牛前腱、牛后腱,数量:6吨、18吨;查见该“合同评审记录”供销部组织生产部、质检部、办公室就满足合同要求的能力进行评审,参加部门有发表评审意见,评审结论:可以满足要求 评审:常二忙 评审时间:2025年5月30日;供方:河北汇红达肉类有限公司 需方:沧州市五君商贸有限公司 签订日期:2025年5月15日 销售项目:汇红达冷鲜肉/鲜牛肉1000斤 查见该“合同评审记录”供销部组织生产部、质检部、办公室就满足合同要求的能力进行评审,参加部门有发表评审意见,评审结论:可以满足要求 评审:常二忙 评审时间:2025年5月14日;查熟牛肉的销售情况,提供了“产品销售记录”台账,该台账的信息包括:销售日期、产品名称、生产批号、保质期、检验合格证、单价、销售数量、购货者信息、交付方式;抽查销售记录如下: 台账记录人:张孟杰

销售日期	产品名称	生产批号	检验合格证	销售数量	购货者	购货者地址	交付方式
20250218	熟牛肉	20250116	20250116	30袋	零售	孟村	自取
20250305	熟牛肉	20250116	20250116	35袋	零售	盐山	自取
20250410	熟牛肉	20250116	20250116	5箱(10/箱)	零售	沧州	配送
20250427	熟牛肉	20250116	20250116	50袋	零售	沧州	快递
20250920	熟牛肉	20250903	20250903	40袋	零售	孟村	自取
20251002	熟牛肉	20250903	20250903	40箱	零售	黄骅	快递
20251104	熟牛肉	20250903	20250903	20袋	零售	孟村	自取

与公司负责人沟通,公司主要以牛羊屠宰分割活动为主,主要销售冷鲜肉和冷冻牛肉;2025年生产熟牛肉共2个批次,2025年1月16日、2025年9月3日;生产数量为:1132袋(规格100g/袋)5236袋1132袋(规格100g/袋);熟牛肉主要在公司营业部销售,零售为主,客户集中在孟村及周边县市,产品质量稳定,未发生质量问题及客户投诉;熟牛肉销售过程中未发生客户要求的退货情况,产品撤回演练详见HACCP小组审核记录;无更改情况。

**产品实现策划和生产过程提供、放行/CCP监控:**编制了HACCP计划,确定需要控制内容CCP排酸以及宰前检疫、宰后检疫、去头蹄内脏和生产用水控制,在屠宰工艺描述中对过程及要求做了详尽描述,现场查看实施情况;配备生产设施设备充分;CCP1宰前检疫:显著危害:动物疾病、药残 关键限值:牛羊《动物检疫合格证明》自检活牛羊尿样的瘦肉精检测合格、拒收不合格品;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;运到屠宰场的牛、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、检查不合格的牛、羊不允许入厂,由养殖户直接拉回;经检疫、检验合格健康的牛、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,随时观察牛、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;宰前检疫的目的地通过检疫、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;提供2025年4月至今《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;提供《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;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



养殖场)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;有畜主(饲养场)(签字手押);屠宰工序:活牛、羊检疫合格后通过专用牛、羊道进入屠宰车间;CCP2 宰后检验 显著危害:污血污物、寄生物超标 关键限值:肝肺颜色正常、淋巴结无肿大,脾脏无肿大;胃肠浆膜、粘膜正常;刺杀放血:把待宰牛、羊赶入屠宰车间,用放血吊链拴住后腿,通过提升机或放血线的提升装置提升进入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,牛羊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;牛、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;现场各个塑料、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;生产部负责人刘冲介绍:使用刀具、挂钩由使用人员负责高温消毒/82°C热水一头一刀;预剥扯皮:预剥:放血预剥自动输送线的挂钩勾住牛、羊的一后腿,扯皮自动输线的挂钩勾住牛、羊的前两腿,这两条自动线的速度是同步前进的,牛、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:预剥皮后割去牛、羊头及前后蹄;扯皮:用扯皮机的夹皮装置夹住牛、羊皮,从牛、羊的后腿往前腿方向扯下整张牛、羊皮;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,打开牛、羊的胸腔后,从牛、羊的胸膛内取下白内脏,即肠、肚;把取出的白内脏放入同步卫检线的托盘内待检验;将牛、羊轨道称重,准确检斤;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;对牛、羊胴体进行复检,复检合格的胴体入冷排酸鲜库进行排酸,温度控制在0-4°C,时间控制羊10-24小时,牛24-36小时;提供2025年4月至今《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;抽羊:日期:20250628 屠宰开始时间:5:30 结束时间:7:10 屠宰数量:200只 合格数量:200 三腺体废弃物:38kg 兽医签字:常二忙;日期:20250719 屠宰开始时间:5:40 结束时间:7:00 屠宰数量:120只 合格数量:120 三腺体废弃物:22.5kg 兽医签字:常二忙;日期:20250727 屠宰开始时间:5:30 结束时间:7:00 屠宰数量:120只 合格数量:120 三腺体废弃物:22.7kg 兽医签字:常二忙;日期:20250915 屠宰开始时间:16:50 结束时间:18:20 屠宰数量:200只 合格数量:200 三腺体废弃物:39kg 兽医签字:常二忙;牛:20250923 屠宰开始时间:14:00 结束时间:19:50 屠宰数量:19只 肉品品质检验情况:合格数:19 三腺体废弃物:22.6kg 兽医:常二忙;20251024 屠宰开始时间:5:30 结束时间:10:00 屠宰数量:17只 肉品品质检验情况:合格数:17 三腺体废弃物:20.2kg 兽医:常二忙;20251110 屠宰开始时间:5:40 结束时间:10:50 屠宰数量:12只 肉品品质检验情况:合格数:12 三腺体废弃物:14.1kg 兽医:常二忙;CCP3 预冷排酸 显著危害:贮存温度过高易造成微生物污染 关键限值:温度控制在0-4°C;后腿深层中心温度≤7°C,时间控制羊10-24小时,牛24-36小时;提供2025年4月至今排酸库记录,内容包括:排酸产品数量、排酸温湿度、中心温度,符合策划要求;抽:羊:20250628《预冷排酸过程记录》内容包括:数量200、排酸温度控



制（0~4℃）2℃；后腿中心温度 4℃；排酸时间 12 小时；20250719《预冷排酸过程记录》内容包括：数量 120、排酸温度控制（0~4℃）1℃；后腿中心温度 5℃；排酸时间 12 小时；20250915《预冷排酸过程记录》内容包括：数量 200、排酸温度控制（0~4℃）1℃；后腿中心温度 5℃；排酸时间 12 小时；牛：20250923《预冷排酸过程记录》内容包括：数量 19、排酸温度控制（0~4℃）2℃；中心温度 4℃；排酸时间 24 小时；20251024《预冷排酸过程记录》内容包括：数量 17、排酸温度控制（0~4℃）2℃；中心温度 4℃；排酸时间 24 小时；20251110《预冷排酸过程记录》内容包括：数量 12、排酸温度控制（0~4℃）2℃；中心温度 4℃；排酸时间 24 小时；以上操作/记录人：刘冲；排酸完毕后的牛、羊胴体，制作冻品的胴体进行分割后的入冷库，白条/胴体冷藏车直接运走。

**产品设计和开发：**企业有建立、实施和保持产品设计和开发程序，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的产品；与负责人刘冲沟通确认，车间负责产品的设计和开发，主要设计和开发人员张名强、刘冲、王俊峰、沙丽莹，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事屠宰分割和酱牛肉生产，均依据相关标准和顾客要求生产，有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求生产；查公司程序文件规定了产品设计和开发过程及相互作用，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；公司所生产的产品生产工艺均已定型，使用的原材料固定，不对工艺、配方、材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

**采购管理/CCP1：**公司采购主要流程是：生产计划→采购需求→肉牛、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；公司采购主要原料有：肉牛、活羊；外包过程为：检验检测、检定校准、部分运输、无害化处理，以上外包/采购产品均有相应规定要求；保留有《供方评定记录表》对供方的评价内容包括：供方名称、地址、产品名称、部门（质检部、生产部、供销部、办公室）评定内容、评定意见、批准意见，合格者列入《合格供方名录》中；提供熟肉制品/牛腱子原料的采购合同 供应商：山东肉小宝国际贸易有限公司 供应物资：冷冻去骨牛肉肩肉 数量：177 件 签订时间：2025 年 5 月 11 日；供应商：一则（天津）贸易有限公司 供应物资：胸腩连体 数量：115 件 签订时间：2025 年 7 月 8 日；屠宰用肉牛供应提供“动物检疫证明”动物 A 编号：\*\*\*594 数量：12 头 货主：白长有 启运地点：山西省吕梁市汾阳市杏花村\*\*\*用途：屠宰 承运人：游彦杰 运载：道路 车牌：晋 KQ2196 牲畜耳标号：2141\*\*\*361 备注：本批次瘦肉精抽检显阴性 动监机构签发日期：2025 年 11 月 02 日 14：00 山西省吕梁市汾阳市；编号：\*\*\*277 数量：12 头 货主：杨建基 启运地点：山西省吕梁市汾阳市杏花村\*\*\*用途：屠宰承运人：游彦杰 运载：道路 车牌：晋 KQ2196 牲畜耳标号：2141\*\*\*987 备注：本批次瘦肉精抽检显阴性，动监机构签发日期：2025 年 11 月 05 日 16：00 山西省吕梁市汾阳市；编号：\*\*\*489 数量：12 头 货主：王海建 启运地点：山西省吕梁市汾阳市冀村\*\*\*用途：屠宰 承运人：孟超杰 运载：道路 车牌：晋 MD8797 牲畜耳标号：2141\*\*\*475 备注：本批次瘦肉精抽检显阴性，动监机构签发日期：2025 年 11 月 06 日 13：00 山西省吕梁市汾阳市；屠宰用肉羊供应提供“动物检疫合格证明”动物 B 货主：杜世佳 动物种类：绵羊 数量：120 只 用途：屠宰 启运地址：河北省衡水市深州市榆科镇南榆林村 到达地点：河北省沧州市孟村回族自



治县孟村县北环路河北汇红达肉类有限公司 牲畜耳标号: 3131182\*\*\* 8820 3131182\*\*\*9400 官方兽医: 贾\*\* 签发日期: 2025年7月26日; 动物 B 货主: 杜世佳 动物种类: 绵羊 数量: 120 只 用途: 屠宰 启运地址: 河北省衡水市深州市榆科镇南榆林村 到达地点: 河北省沧州市孟村回族自治县孟村县北环路河北汇红达肉类有限公司 牲畜耳标号: 3131182\*\*\* 8400 官方兽医: 贾\*\* 签发日期: 2025年7月18日; 提供“畜禽进厂(场点)查验情况登记表”动物检疫证标注单位有: 郭勇/山西吕梁\*\*\*, 乐源君辉/河北沧州市\*\*\*, 君益牧业/河北沧州市, 王东岳/河北衡水市..... 以上台账均有登记联系方式和详细地址、来源及肉牛、羊来源: 公司按照《中华人民共和国动物防疫法》《动物检疫管理办法》规定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; 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; 查收购进过磅单 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; 抽: 20251108 车皮: 7420kg 毛重: 15076kg; 酱牛肉原料: 提供: 调味品供应商: 沧州吉顺嘉食品有限公司, 营业执照、许可证; 盐供应商: 黄骅通宝特种盐有限公司, 许可证、营业执照; 味精供应商: 廊坊梅花调味食品有限公司, 营业执照; 酱油供应商: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司, 许可证; 包材供应商: 临沂格润包装制品有限公司, 营业执照、许可证..... 提供“检验报告”样品名称: 味精 受检单位: 通辽市梅花调味食品有限公司 检验类别: 委托检验报告机构: 廊坊卓冠检测科技有限公司 依据: GB/T8967-2007 结论: 符合 签发日期: 2024年2月27日; 提供“检验报告”样品名称: 花椒 受检单位: 沧州吉顺嘉食品有限公司 检验类别: 委托检验 报告机构: 谱尼测试 依据: Q/JSJ0001S-2020 结论: 符合 签发日期: 2024年4月2日; 提供“检验报告”样品名称: 鲜味生抽 1.9L 受检单位: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司 报告机构: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司质量检验部 依据: GB/T18186-2000 结论: 符合 签发日期: 2024年3月18日; 提供“检验报告”样品名称: 精纯盐(未加碘) 受检单位: 黄骅通宝特种盐有限公司 报告机构: 黄骅通宝特种盐有限公司质量检验部 依据: GB/T5461-2016 结论: 符合 签发日期: 2024年4月17日; 提供“检验报告”样品名称: 八角 受检单位: 沧州吉顺嘉食品有限公司 依据: GB/T15691-2008、GB2760-2014 报告机构: 谱尼测试 结论: 符合 签发日期: 2024年4月2日; 供应商提供的多数检验报告均已超过一年, 现场与负责人常二忙沟通, 后期索要最新当批次/一年内报告, 提出改进建议; 提供包材供应商: 东光县恒森塑业有限公司 营业执照, 许可证, 检验报告 产品名称: BOPP/VMPET/PE 复合袋 规格型号: 120\*160\*0.81mm 委托单位: 东光县恒森塑业有限公司 检验类别: 委托检验 依据标准: T/SLBZSH01-2024、GB4806.13-2023、GB4806.7-2023、GB4806.14-2023 检验机构: 河北省产品质量监督检验研究院/国家环保产品质量检验检测中心 签发日期: 20250428; 现场与负责人常二忙沟通, 消毒产品有次氯酸钠、过氧乙酸、酒精, 都是由当地农业农村局发放, 按照要求进行配置和使用、管理, 但目前没有登记台账和保留记录, 现场提出改进建议; 提供 2025年4月至今《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; 抽: 20250705 8: 16 动物检疫证标注单位: 樊婷婷 畜禽产地: 山西省吕梁市\*\*\* 动物检疫证明编号: 9539 联系电话: 139\*\*\*数量: 13 合格数: 13 接收: 吴清良; 20250829 14: 23 动物检疫证标注单位: 乐源君辉 畜禽产地: 河北省沧州市\*\*\* 动物检疫证明编号: 8981 联系电话: 173\*\*\*数量: 2 合格数: 2 接收: 吴清良; 20251008 8: 02 动物检疫证标注单位: 林立 畜禽产地: 山西省吕梁市\*\*\*动物检疫证明编号: 9324 联系电话: 182\*\*\*数量: 13 合格数: 13 接收: 吴清良; 20250627 11: 25 动物检疫证标注单位: 刘长荣 畜禽产地: 河北省沧州市\*\*\*动物检疫证明编号: 1282 联系电话: 183\*\*\*数量: 200 合格数: 200 接收: 常二忙; 20250718 11: 36 动物检疫证单位:



杜世佳 畜禽产地:河北省衡水市\*\*\*动物检疫证明编号:6434 联系电话:139\*\*\*数量:120 合格数:120 接收:常二忙;20250726 16:08 动物检疫证标注单位:杜世佳 畜禽产地:河北省衡水市\*\*\*动物检疫证明编号:3252 联系电话:139\*\*\*数量:120 合格数:120 接收:常二忙;20250915 8:16 动物检疫证标注单位:李志勇 畜禽产地:山东省东营市\*\*\*动物检疫证明编号:4409 联系电话:150\*\*\*数量:200 合格数:200 接收:常二忙;活牛、羊进厂后由质检部现场进行瘦肉精检测,对瘦肉精检测不合格的拒收;提供2025年4月至今《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;抽:牛:20250812 16:09 货主:乐源家牧业 动物检疫证明编号:5104 溯源单编号:8592 畜禽数量:1 抽检数量:1 检验项目:盐酸克仑特罗 ok 莱克多巴胺 ok 沙丁胺醇 ok 检测人员:吴清良;20250901 08:06 货主:田浩 动物检疫证明编号:7219 畜禽数量:17 抽检数量:2 检验项目:盐酸克仑特罗 ok 莱克多巴胺 ok 沙丁胺醇 ok 检测人员:吴清良;20251110 08:02 货主:林立 动物检疫证明编号:9324 畜禽数量:13 抽检数量:2 检验项目:盐酸克仑特罗 ok 莱克多巴胺 ok 沙丁胺醇 ok 检测人员:吴清良;羊:20250627 11:25 货主:刘长荣 动物检疫证明编号:1282 畜禽数量:200 抽检数量:15 检验项目:盐酸克仑特罗 ok 莱克多巴胺 ok 沙丁胺醇 ok 检测人员:常二忙;20250818 11:36 货主:杜世佳 动物检疫证明编号:6434 畜禽数量:120 抽检数量:12 检验项目:盐酸克仑特罗 ok 莱克多巴胺 ok 沙丁胺醇 ok 检测人员:常二忙;20250726 16:08 货主:杜世佳 动物检疫证明编号:3252 畜禽数量:120 抽检数量:12 检验项目:盐酸克仑特罗 ok 莱克多巴胺 ok 沙丁胺醇 ok 检测人员:常二忙;20250915 08:16 货主:李志勇 动物检疫证明编号:4409 畜禽数量:200 抽检数量:15 检验项目:盐酸克仑特罗 ok 莱克多巴胺 ok 沙丁胺醇 ok 检测人员:常二忙;外包过程为:检验检测、检定校准、部分运输、无害化处理;部分运输 外包方:各肉羊、肉牛的供应商,销售商/客户,提供的运输服务 提供:冷链物流运输服务 管理办法:对供应商告知和签订食品安全责任协议,提出要求;对客户进行告知,责任明确,抽运输时间:2024年8月11日、2024年8月12日验收:准时、安全到达 验收人:张世豪;外包方:石家庄海关技术中心;提供:检验检测 服务时间:2025年11月7日 验收:第三方资质齐全,已经进行检验检测交付,验收人:王俊峰;外包方:河北天恒计量检测有限公司 提供:检定/校准外包服务 服务时间:2025年5月6日 验收:第三方资质齐全,已经进行检验检测交付,验收人:王俊峰;外包方:海兴益牧无害化处理有限公司 提供:无害化处理 服务时间:2025年度 验收:第三方资质齐全,已经进行检验检测交付,验收人:王俊峰。

**放行/验证:**组织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沙丽莹为放行人员,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;提供2025年4月至今《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,以上检查结果均合格;提供2025年4月至今《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;抽:牛:20251013 动物检疫证明编号 1917 屠宰数量 12 抽检数量 2 检测方式:快速 水分检测值:68%\*刚;20251022 动物检疫证明编号 3794 屠宰数量 13 抽检数量 3 检测方式:快速 水分检测值:68%\*刚;20251109 动物检疫证明编号 8489 屠宰数量 10 抽检数量 2 检测方式:快速 水分检测值:69%\*刚;羊:20250628 动物检疫证明编号 1282 屠宰数量 200



抽检数量 14 检测方式：快速 水分检测值：73% \*常；20250719 动物检疫证明编号 6434 屠宰数量 120 抽检数量 7 检测方式：快速 水分检测值：72% \*常；20250727 动物检疫证明编号 3252 屠宰数量 120 抽检数量 8 检测方式：快速 水分检测值：70% \*常；20250915 动物检疫证明编号 4409 屠宰数量 200 抽检数量 15 检测方式：快速 水分检测值：69% \*常；提供 2025 年 4 月至今《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；抽：20250906 10：57 畜禽产品名称：牛分割肉 购买人：丁洪进 联系方式：151\*\*\*销售地点：河北省沧州市\*\*\*销售数量：181.87 动物检疫证明：产品 B/6531 肉品品质检验证号：7626；20251002 08：18 畜禽产品名称：牛分割肉 购买人：孟村盐白 联系方式：139\*\*\*销售地点：孟村县\*\*\*销售数量：36 动物检疫证明：产品 A/6801 肉品品质检验证号：7760；20251015 15：44 畜禽产品名称：牛分割肉 购买人：王俊英 联系方式：135\*\*\*销售地点：天津市\*\*\*销售数量：510 动物检疫证明：产品 A/5851 肉品品质检验证号：7820；20251109 9：15 畜禽产品名称：牛副产品 购买人：何青春 联系方式：138\*\*销售地点：山东省\*\*\*销售数量：630 动物检疫证明：产品 A/5954；20250714 10：00 畜禽产品名称：羊白条 销售地点：天津\*\*\*销售数量：12800 检疫证号：3795 肉检证号：9980；20250921 16：20 畜禽产品名称：羊白条 销售地点：天津\*\*\*销售数量：7300 检疫证号：6213 肉检证号：9288；提供“肉品品质检验合格证”定点屠宰厂（场）专用（2025）产品名称：牛分割肉 数量：24.4 kg 生产日期：20251109 购货方：韩双；提供“动物检疫合格证明”产品 A 货主：王铎 产品名称：牛分割肉 数量：570kg 生产单位名称地址：河北汇红达肉类有限公司河北省沧州市孟村回族自治县孟村县北环路 目的地：天津市西青区 承运人：张卫国 运载方式：道路 运载工具：冀 A89Q1P/装运前经 0.5%过氧乙酸消毒 官方兽医：张猛 签发日期：20251110；产品 A 货主：王铎 产品名称：牛分割肉 数量：200kg 生产单位名称地址：河北汇红达肉类有限公司河北省沧州市孟村回族自治县孟村县北环路 目的地：天津市津南区 承运人：梁涛 运载方式：道路 运载工具：冀 J268BJ/装运前经 0.5%过氧乙酸消毒 官方兽医：张猛 签发日期：20251110；产品 A 货主：天津港保税区文奇国际贸易有限公司 产品名称：羊分割肉 数量：730kg 生产单位名称地址：河北汇红达肉类有限公司河北省沧州市孟村回族自治县孟村县北环路 目的地：天津市滨海新区 承运人：王德友 运载方式：道路 运载工具：冀 J2Q237/装运前经 0.5%过氧乙酸消毒 官方兽医：张猛 签发日期：20250921；产品 A 货主：天津港保税区文奇国际贸易有限公司 产品名称：羊分割肉 数量：12800kg 生产单位名称地址：河北汇红达肉类有限公司河北省沧州市孟村回族自治县孟村县北环路 目的地：天津市滨海新区 承运人：王德友 运载方式：道路 运载工具：冀 J2Q237/装运前经 0.5%过氧乙酸消毒 官方兽医：张猛 签发日期：20250714；提供委托检测报告 样品名称：牛肉 委托单位：河北汇红达肉类有限公司 检测机构：石家庄海关技术中心 报告日期：2025 年 11 月 7 日 依据标准：农业农村部第 250 号、GB18394-2020、GB17238-2022 检验结论：合格；QMS、HACCP 管理体系运行期间，未发生产品的紧急、例外放行等情况；提供的生肉制品第三方检验报告未包含挥发性盐基氮、农残、药残、重金属等重要指标/检测项目，以上已经开具不符合报告。

**酱牛肉前提计划/良好卫生规范/生产提供、CCP 监控：**公司编制了《管理手册》管理手册依据 QMS、HACCP 认证标准及相关法规标准，明确了公司管理要求与质量和 HACCP 体系的要求，并依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、酱卤肉制品质量通则 GB/T 23586-2022、GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品等编制了《HACCP 计划》与部



门负责人刘冲沟通了解熟食加工的工艺流程及危害控制计划的实施情况：熟食制品加工流程说明：公司为清真牛羊肉屠宰分割定点企业，主要是屠宰牛肉、羊肉的数量较少，许可证范围有：牛羊肉屠宰、分割、熟食加工（酱卤牛肉）酱牛肉生产工艺流程：明确了从原料接收到最终产品贮存、交付的完整生产过程；主要流程步骤：1 原辅料检验（关键工序）→2 解冻→3 修整→4 配料→5 熟制（关键工序）→6 回凉→7 内包材消毒→8 内包装（关键工序）→9 杀菌（关键工序）→10 晾放→11 外包装→12 入库；工艺特点：包含5个关键工序（带★标记）：原辅料检验、配料、熟制、内包装、杀菌，强调了从原料到成品的完整质量控制链、体现了食品生产中的卫生要求（内包材消毒）展示了从生产到入库的全流程管理；生产车间观察熟食生产过程，核查与《HACCP 计划》中工艺流程的一致性情况：原辅料验收：牛肉、酱油、八角、花椒、精制盐；生产用牛肉应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明；不得使用非经屠宰死亡的牛肉及非食用性原料，不得使用回收的食品做原料加工食品；原料采购验证合格后入原料冷库；所采购的辅料如已纳入发证范围，则采购获证企业产品，并做好采购记录；负责人介绍说，熟食生产仅在春节、中秋节生产，提供了体系运行以来的熟食（熟牛肉）生产记录，核查了生产日期/批号为：2025年09月01日、2025年01月14日的批生产记录；核查生产记录：提供了2025年9月1日生产记录，该批产品记录包括了5个关键工序：原辅料检验、配料、熟制、内包装、杀菌；核查了“原料贮存、保管及领用记录”内容如下：序号原辅料名称 生产厂家 生产日期（批号）规格贮存要求 入库数量 入库日期 保管人 领用日期 领用数量 领用人

1	牛肉	河北红达肉类有限公司	1027.5KG	零±18℃	1027.5KG	20250901	刘冲	20250901	1027.5KG	刘冲
2	八角	沧州吉顺食品有限公司	920g	常温	920g	20250901	刘冲	20250901	920g	刘冲
3	花椒	沧州吉顺食品有限公司	242g	常温	242g	20250901	刘冲	20250901	242g	刘冲
4	酱油	佛山市海天调味食品股份有限公司	1.9L/瓶	常温	1.9L*7瓶	20250901	刘冲	20250901	1.9L*7瓶	刘冲
5	精制盐	河北海禄康多品种食盐有限公司	8900g	常温	8900g	20250901	刘冲	20250901	8900g	刘冲

该记录仓储管理规范：备注明确了原辅料库房需专人管理（标识清晰、卫生清洁、储存条件合规）同时要求定期检查贮存状况、清理变质/过期物料，体现了食品物料仓储的风险管控要求；领用规则：强调“先进先出”原则，且领用数量需与生产投料数量相符，避免物料积压或领用混乱，保障生产与仓储数据的一致性；流程衔接性：该记录与此前的“进货查验记录”对应（物料、数量一致）形成了“采购→入库→领用”的完整物料管理链路，是食品生产合规性的符合性证据；核查了“产品投料及生产记录”生产记录属于食品生产过程的关键管控文件，用于记录生产环节中原辅料的领用、投放信息，保障生产过程的合规与产品质量的稳定，内容如下：生产日期 20250902 产品名称 熟牛肉 规格 1027.5KG 原辅料：有八角、花椒、酱油、精制盐，产品生产没有使用添加剂；该记录能证实生产过程追溯：该记录衔接了“原辅料领用记录”（领料数量与此前领用数据一致）明确了生产投料的“领料-投入”对应关系，是产品生产过程的直接凭证；备注强调了3项要求：记录需真实准确；投料需严格遵循生产工艺、参数及配方；食品添加剂的使用需符合GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》严禁超范围、超限量使用；核查了“生产过程关键控制点记录”该记录属于食品生产的过程管控文件，用于规范生产各环节的操作参数、质量要求及异常处理，是保障产品品质稳定与安全合规的核心文档；

日期	时间	点名称	工艺要求及控制参数	实际情况	异常情况及处置	结果	责任人
0902	9:30	原料验收	原料肉符合 GB/T17238-2008；索证索票齐全	符合要求	无	合格	刘冲
0902	11:40	配料	按配方称量，比例配置；温度，常温	配比配置一致	无	合格	刘冲
0902	14:00	熟制	用电加热蒸煮，温度 100℃；时间 1 小时	温度控制 100℃	无	合格	刘冲
0902	17:30	内包装	包装后杀菌(30分钟)消毒；净含量符合标准	正			



常无合格刘冲 0903 8:00 杀菌 杀菌锅温度 121℃、压力 0.3MPa；时间 30 分钟 冷却至温度 20℃以下 无合格刘冲；与部门负责人沟通，对各关键环节的操作参数（如配料温度、杀菌压力/时间）较清楚熟悉，能确保生产过程一致性，避免人为操作差异影响产品品质；针对包装、杀菌等环节，规定了消毒、杀菌等食品安全控制措施，符合食品生产的卫生要求；该记录备注要求记录需覆盖生产全流程的关键环节（如半成品检验、车间清洁等）是食品生产企业落实《食品安全法》中“生产过程控制”要求的符合证据；核查了解了生产过程关键控制点的风险防控措施，对应各环节的潜在风险及防控措施是：

关键控制点	潜在风险	防控措施
原料验收	原料不合格、索证不全	严格核对原料质量标准（如 GB/T17238-2008） 查验供应商资质、检疫证明等文件并留存
配料	配比错误、温度失控	双人复核配料称量数据 实时监控配料温度，超出范围立即调整
熟制	温度/时间不足导致杀菌不彻底	设备加装温度/时间自动记录装置 定期校准加热设备，确保参数精准
内包装	包装污染、净含量不达标	包装前对环境/器具进行消毒，定期检测微生物 每批次抽检净含量，符合定量包装标准
杀菌	压力/温度不足、杀菌不充分	杀菌锅运行时专人值守，记录压力/温度曲线 杀菌后抽样检测产品微生物指标

以上关键工序及关键控制点控制有效，生产过程中未出现偏离危害控制计划的偏离；核查了“产品留样记录”内容如下：留样编号：20250903002 样品名称：熟牛肉 生产日期：2025 年 9 月 3 日 保质期：6 个月 留样数量：6 袋（100g）留样时间：180 天 留样人：刘冲；询问负责人，对留样的要求较清楚，符合要求；核查了“生产环境监测记录”生产环境监测记录是用于记录食品生产过程中各环节的环境参数（温度、压力等）重要参数，是保障生产环境符合卫生与工艺要求的重要环节，信息如下：产品名称：熟牛肉 生产日期：20250903 温度、湿度、压力要求具体是：解冻水温≤25℃下锅温度 120-125℃杀菌温度：杀菌锅压力 0.3mpa 冷却温度≤16℃ 成品温度：常温；生产时实际情况：解冻水温：25℃ 下锅温度：100℃杀菌温度：120℃杀菌锅压力：0.2mpa 冷却温度：16℃成品温度：常温 解冻：监测时间：解冻 17 小时、下锅温度（100℃）：1.5 小时、杀菌：1 小时（120-125℃ 0.2mpa）冷却：30 分钟 成品保质期：180 天 检测人：刘冲 监测日期：2025 年 09 月 03 日；熟食加工过程明确了各生产环节的环境参数标准（如解冻水温、杀菌温度）确保生产环境符合食品卫生与工艺要求，避免因环境因素影响产品质量；追溯性管理：记录覆盖了从解冻到成品的全流程环境参数，便于后续产品质量问题的溯源分析；公司工艺文件规定了熟牛肉生产包括内包材消毒，但未提供内包材消毒记录，刘冲介绍，由于熟牛肉包装后进行高温杀菌（120-125℃）经产品检验均能达到商业无菌要求，现场与负责人刘冲沟通，提出了改进建议；抽查 2025 年元月 14 日生产熟牛肉的生产记录及危害控制计划监控情况：该批产品记录包括了 5 个关键工序：原辅料检验、配料、熟制、内包装、杀菌；原料牛肉验收：查有《动物检疫合格证明（产品 B）》属于动物产品流通中的法定检疫凭证，主要信息：产品信息 牛分割肉，数量为 222.68 公斤，生产主体河北汇红达肉类有限公司（河北省沧州市孟村回族自治县）目的地 河北省沧州市孟村回族自治县汇红达肉类有限公司熟食车间，有官方兽医签字：张猛 日期：2025 年 1 月 14 日；公司生产熟牛肉用的原料为公司屠宰分割的排酸牛肉或冻牛肉；核查了“原辅料进货查验记录”记录了 5 类原料：这是一份原辅料进货查验记录，属于食品生产企业的质量管控文件，用于记录采购原辅料的关键信息，保障产品溯源与合规性；采购验证能证实企业落实《食品安全法》中“进货查验记录制度”的要求，如实记录原辅料的来源、批次、保质期等信息，确保产品质量可追溯；符合追溯



要求；核查了“原料贮存、保管及领用记录”，内容如下：序号 原辅料名称 生产厂家 领用数量 生产日期（批号） 领用日期 领用人/牛肉 河北红达肉类有限公司 -222.68KG 零±18℃ 222.68KG 20250114 20250114 刘冲/八角 沧州吉顺食品有限公司 267g 常温 20241105 20250114 刘冲/花椒 沧州吉顺食品有限公司 53g 常温 20241110 20250114 刘冲/酱油 佛山市海天调味食品股份有限公司 常温 1.9L\*2瓶 20241002 20250114 刘冲/精制盐 河北海禄康多品种食盐有限公司 3550g 常温 20240521 20250114 刘冲；该记录仓储管理规范：备注明确了原辅料库房需专人管理（标识清晰、卫生清洁、储存条件合规）同时要求定期检查贮存状况、清理变质/过期物料，体现了食品物料仓储的风险管控要求；领用规则：强调“先进先出”原则，且领用数量需与生产投料数量相符，避免物料积压或领用混乱，保障生产与仓储数据的一致性；流程衔接性：该记录与此前的“进货查验记录”对应（物料、数量一致）形成了“采购→入库→领用”的完整物料管理链路，是食品生产合规性的符合性证据；核查了“产品投料及生产记录”生产记录属于食品生产过程的关键管控文件，用于记录生产环节中原辅料的领用、投放信息，保障生产过程的合规与产品质量的稳定。内容如下：生产日期 20250114 产品名称 熟牛肉 规格 222.68.5KG 原辅料：冻牛肉、八角、花椒、酱油、精制盐，产品生产没有使用添加剂；该记录能证实生产过程追溯：该记录衔接了“原辅料领用记录”（领料数量与此前领用数据一致）明确了生产投料的“领料-投入”对应关系，冻肉解冻时间 2025 年 1 月 14 日（在排酸间解冻 4° C 左右）投料时间 2025 年 1 月 15 日，是产品生产过程的直接凭证；备注强调了 3 项要求：记录需真实准确；投料需严格遵循生产工艺、参数及配方；食品添加剂的使用需符合 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》严禁超范围、超限量使用；核查了“生产过程关键控制点记录”，该记录属于食品生产的过程管控文件，用于规范生产各环节的操作参数、质量要求及异常处理，是保障产品品质稳定与安全合规的核心文档；以下信息如下：日期 时间 点名称 工艺要求及控制参数 实际情况 异常情况及处置结果 责任人 0115 8:00 原料验收 原料肉符合 GB/T17238-2008；索证索票齐全 符合要求 无 合格 刘冲 0115 9:10 配料 按配方称量，比例配置；温度 120-150℃ 配比配置一致 无 合格 刘冲 0115 9:50 熟制 用电加热蒸煮，温度 120℃；时间 1 小时 温度控制 120℃ 无 合格 刘冲 0115 12:00 内包装 包装后杀菌（30 分钟）、消毒；净含量符合标准 正常 无 合格 刘冲 0115 15:00 杀菌 杀菌锅温度 121℃、压力 0.3MPa；时间 30 分钟 冷却 30 分钟，温度 20℃ 以下 合格 刘冲；与部门负责人沟通，对各关键环节的操作参数（如配料温度、杀菌压力/时间）较清楚熟悉，能确保生产过程一致性，避免人为操作差异影响产品品质；针对包装、杀菌等环节，规定了消毒、杀菌等食品安全控制措施，符合食品生产的卫生要求；该记录备注要求记录需覆盖生产全流程的关键环节（如半成品检验、车间清洁等）是食品生产企业落实《食品安全法》中“生产过程控制”要求的符合证据；核查了解了生产过程关键控制点的风险防控措施，对应各环节的潜在风险及防控措施与抽查的 2025 年 9 月生产的熟牛肉一致；以上关键工序及关键控制点控制有效；生产过程中未出现偏离危害控制计划的偏离；核查了“产品留样记录”内容如下：留样编号：20250116001 样品名称：熟牛肉 生产日期：2025 年 1 月 16 日 保质期：6 个月（180 天）留样数量：6 袋（100g）留样时间：180 天 留样人：刘冲 询问负责人，对留样的要求较清楚，符合要求；核查了“危害控制 CCP 监控记录”内容如下：监测时间：解冻 17 小时、下锅温度（120℃）1.5 小时、杀菌：1 小时（120℃ 0.2mpa）冷却：30 分钟、成品保质期：180 天 检测人：刘冲 监测日期：2025 年 01 月 14 日 符合要求，未发生偏离；熟食加工过程明确了各生产环节的环境参数标准（如解冻水温、杀菌温度）确保生产环境符合食品卫生与工艺要求，避免因环境因素影响产品质量；追溯性管理：记录覆盖了从解冻到成品全流程环境参数，便于后续产品质量



问题的溯源分析；熟牛肉风险管控依据：覆盖感官、净含量、微生物等关键指标，其中“商业无菌”要求可避免产品在保质期内出现微生物污染问题；溯源支撑：记录了抽样、检验的全流程信息，便于后续产品质量问题的追溯与核查；现场审核期间在2025年11月10日生产了熟牛肉产品，现场观察了熟牛肉生产车间的工艺流程，经更衣室更衣后，洗手消毒后进入熟食生产车间，车间按工艺流程布局有：解冻间、配料间、熟食加工间，内包材消毒间、内包装间，杀菌间，配置有杀菌釜；当天生产熟牛肉10公斤；提供了原辅料进货查验记录，原辅料贮存、保管及领用记录、产品投料及生产记录、重点核查了“生产过程关键控制点记录”原料验收（CCP1）符合GB/T17238-2008是《鲜、冻分割牛肉》国家标准，明确原料肉的品质、检疫等要求；证件核查则是从供应链端规避不合格（如检疫未通过）原料，是食品安全的源头管控环节；配料：执行企业配方是保障产品口味、成分一致性的基础；定期检定电子称是为了确保计量精准，避免配料比例偏差影响产品品质，同时符合定量生产的合规要求；熟制：100℃温度与1-2小时时长的组合，既保证牛肉充分熟化至可食用状态，也通过持续高温杀灭原料中携带的多数致病微生物，降低食源性疾病风险；内包装：多维度的消毒措施（人员、环境、设备、包材）是为了避免内包装环节的二次污染75%酒精是食品接触面常用的高效消毒试剂，紫外线/臭氧则是密闭空间环境消毒的常规手段；净含量执行的JJF1070是《定量包装商品净含量计量检验规则》，确保产品计量合规；杀菌（CCP2）121℃-125℃、0.3MPa的参数是典型的高温高压杀菌工艺（适用于肉制品）可有效杀灭耐热致病菌（如肉毒梭菌）后续冷却至20℃以下，是为了减少高温产品在后续环节滋生微生物的可能，进一步保障产品货架期安全；现场核查CCP监控，未发生偏离现象，CCP监控符合要求；本次生产使用的是企业屠宰排酸牛肉，原料有动物检疫合格证。符合原料验收CCP1监控要求；公司熟牛肉生产制定了各项管理制度，具体有《食品质量安全管理制度的公示文件，主要用于食品生产场所（如车间）的卫生与人员管理，核心围绕食品生产过程中的卫生规范、人员操作要求、环境维护等内容，目的是保障食品生产安全、避免污染。其内容归纳为以下几类：人员管理：直接接触食品的人员需持健康证，操作前后、如厕后需洗手消毒；进入车间需经专用通道更衣、消毒，非清洁区与清洁区人员通道分开，不得串岗；操作时禁止化妆、佩戴饰品，不得携带与生产无关物品，非工作时间不得穿工作服进入卫生区；卫生清洁：生产结束后需清理岗位区域（地面、设备等）岗位包干区每日清洁、每周全面大扫除；公共区域（厕所、更衣室等）专人管理，每周清洁，保持排水沟、下水道通畅；包装车间门窗需关闭，车间外围需有防虫害措施；车间管理：生产车间仅限当班人员及相关管理人员进入，外来人员需经通知、更衣消毒后方可进入；车间内物品需有序摆放，不得占用通道，生产期间关闭大门；该制度是食品生产企业落实《食品安全法》等法规的具体措施，通过规范人员操作、环境维护，降低食品污染风险，保障产品质量安全；公示牌还有《食品厂员工管理制度》是食品生产企业针对员工日常行为、生产规范、卫生要求等制定的管理文件，既约束员工行为，也服务于食品生产的卫生安全与秩序维护；查有《员工进入车间要求》的管理文件，依据《食品企业通用卫生规范》制定，聚焦食品生产车间人员的健康与卫生管理，是食品企业落实食品安全卫生要求的具体细则；人员健康管理：全体工作人员每年至少1次体检，需持卫生监督机构的体检合格证方可上岗；直接接触入口食品的人员，还需额外进行粪便培养、病毒性肝炎带毒试验。患有肝炎、活动性肺结核、肠道传染病、有碍食品卫生的皮肤病等疾病/疾患的人员，不得从事食品生产工作；个人卫生与行为规范：从业人员需经健康检查、卫生培训后方可上岗。上岗时需遵守严格的卫生要求：穿戴统一工作服并遮盖外衣，头发不得外露；直接接触食品者不得佩戴饰品、浓妆；接触脏物、如厕等后需洗手；手部受伤需防护后从事非接触产品的工作；不得穿工作服进入非生产区域；车间



内不得存放个人生活用品；参观人员也需遵守此规范；查有《从业人员健康管理制度》规定了体检要求：新职工入职前需全项体检，在职职工每年接受卫生防疫部门体检，持健康证方可上岗；健康限制：患痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化传染病（含病原携带者）活动性肺结核、有碍食品安全的皮肤病等人员，不得从事食品加工及检验工作；核查有《车间卫生管理制度》明确了：生产后需彻底清洁设备、工器具、地面等，生产中随时清扫；门窗、玻璃等每周彻底清扫；设备管路每周保养清洁、垃圾每日分两次清理出车间，落地原料需及时处理，未用原辅料、包装材料需整理整齐、车间需保持整洁无杂物、空气新鲜、地面无积水/垃圾、设备无油污，废弃物不得堆放，溶液桶需加盖、禁止带入个人物品，禁止在车间内饮食、吸烟、闲聊、使用手机等与生产无关的行为；核查有《生产过程卫生管理制度》是食品生产全流程的卫生管控规范，覆盖人员、环境、设备、操作等环节，旨在从生产过程的各维度切断污染来源，保障食品生产的卫生安全，是食品企业落实生产过程管控的核心制度之一。其内容可分为四类：人员与行为管理；进入车间规范；环境与设施管理；生产操作与设备管理，经现场观察基本符合制度要求；熟牛肉生产《蒸煮锅安全操作规程》用于指导使用者规范、安全地操作蒸煮锅，核心是明确操作流程与防护要求，避免设备故障、触电或烫伤等风险，常见于餐饮、食堂、食品加工等使用蒸煮锅的场景。其内容可分为操作流程与安全措施两部分：操作流程（按使用阶段规范操作）使用前准备：电源检查：确保插头与插座连接牢固，损坏的插头/电源线需及时更换；同时避免电源线被拉扯、绊倒，从源头规避电气安全隐患；加水要求：查看锅底水位标识，水位不足时及时补充；加水/换水前需断电并等待设备冷却，防止触电或烫伤；使用中操作：食物放置：食物需均匀分布、避免过多接触锅壁，且不可超负荷放入，防止设备运行异常或食物受热不均。参数设定：根据食物种类调整蒸煮时间与温度，依赖设备自动完成流程，减少人为干预的风险；使用后收尾：蒸煮完成后先关闭电源，再取出食物；禁止触碰设备内部及加热部件，避免高温烫伤；安全措施（额外防护要求）防止倾倒引发烫伤或设备损坏；操作时需佩戴隔热手套/厚毛巾保护手部，直接降低烫伤风险；清洁设备前需先拔电源，待设备完全冷却后再操作，避免清洁过程中触电、烫伤；禁止在火源附近或潮湿环境中使用，防止电器短路（潮湿）或火灾（火源）等故障；与操作人员沟通能按照要求实施操作，岗位操作熟练，符合能力要求；现场观察设备安全卫生状况较好；提供了熟食时间的个人卫生检查记录，车间清洗消毒记录，记录表明使用的消毒剂主要是75%酒精，0.2%过氧乙酸；消毒方式：擦拭，喷雾等，以上检查记录：检查人刘冲，复核王国珍 检查时间：2025年1月、9月与生产熟牛肉的时间一致；提供了熟牛肉生产车间的“设备设施维护保养记录”表格信息内容如下：包括了设备、设施名称 设备编号 保养周期 上次保养时间；本次保养时间 维修、保养项目 维修、保养情况及结果 操作者 验收人 信息；蒸煮锅 JR-500L 月 6.2 7.3 检查线路、消毒、清洗 已完成 刘冲 王国珍 杀菌锅 700/1200/4 月 6.2 7.3 检查线路、消毒、清洗 已完成 刘冲 王国珍 热水罐 700/150/4 月 6.2 7.3 检查线路、消毒、清洗 已完成 刘冲 王国珍 真空包装机 R1014/10045 月 6.2 7.3 检查线路、消毒、清洗 已完成 刘冲 王国珍 蒸煮锅 JR-500L 月 7.3 8.1 检查线路、消毒、清洗 已完成 刘冲 王国珍 杀菌锅 700/1200/4 月 7.3 8.1 检查线路、消毒、清洗 已完成 刘冲 王国珍 热水罐 700/150/4 月 7.3 8.1 检查线路、消毒、清洗 已完成 刘冲 王国珍 真空包装机 R1014/10045 月 7.3 8.1 检查线路、消毒、清洗 已完成 刘冲 王国珍；现场观察设备基本完好，核查内包材消毒间紫外线杀菌灯，未能开启；负责人解释说，熟食生产量减少，没及时更换，审核组提出了完善要求，负责人表示马上更换紫外线灯具；该“设备设施维护保养记录”明确了维护周期与项目：设备采用月度保养，项目固定为“检查线路、消毒、清洗”既覆盖设备电气安全（线路检查）也满足生产卫生要求



（消毒、清洗）适配食品加工等行业的设备管理需求。可追溯性：明确标注了保养时间、操作者（刘冲）与验收人（王国珍）通过人员签字确认，确保维护工作的责任可追溯，避免漏保、假保等问题。设备覆盖：涉及蒸煮锅、杀菌锅、热水罐、真空包装机等生产核心设备，实现关键生产设施的全覆盖维护，保障生产流程的稳定性；提供了《产品留样管理制度》，明确了规范样品管理，确保检测结果准确、生产可追溯。覆盖检测样品、原辅料留样、研发样品的管理，标识规范：取样后需标注样品名称、批次、检测项目、取样日期等信息；保存要求：取样后及时检测/送检，临时保存需置于清洁干燥处，生鲜样品需冷藏防变质。

**酱牛肉放行、CCP 监控/确认和验证：**与部门负责人沟通所使用的酱油、八角、花椒、精制盐等均从合格供应商处采购，能证实源头把关控制食品安全风险的目的；原料牛肉验收：查有《动物检疫合格证明（产品B）》属于动物产品流通中的法定检疫凭证，主要信息：产品信息 牛分割肉，数量为1仟零5拾柒点零公斤（1027.5公斤）生产主体 河北汇红达肉类有限公司（河北省沧州市孟村回族自治县）目的地 河北省沧州市孟村回族自治县汇红达肉类有限公司熟食车间，有官方兽医签字：张猛 日期：2025年9月1日；公司生产熟牛肉用的原料为公司屠宰分割的排酸牛肉或冻牛肉；核查了“原辅料进货查验记录”记录了5类原料：这是一份原辅料进货查验记录，属于食品生产企业的质量管控文件，用于记录采购原辅料的关键信息，保障产品溯源与合规性，以下是信息内容：

序号	名称	数量	生产日期	保质期	供应商名称	进货日期	采购人	验收人
1	牛肉	1027.5KG	20240814	18个月	河北红达肉类有限公司	20250901	刘冲	王国珍
2	八角	920g	20250306	18个月	孟村马金璐莱顺调料销售部	20250901	刘冲	王国珍
3	花椒	242g	20250213	18个月	孟村马金璐莱顺调料销售部	20250901	刘冲	王国珍
4	酱油	1.9L/7瓶	20250610	18个月	孟村马金璐莱顺调料销售部	20250901	刘冲	王国珍
5	精制盐	8900g	20240709	5年	孟村马金璐莱顺调料销售部	20250901	刘冲	王国珍

采购验证能证实企业落实《食品安全法》中“进货查验记录制度”的要求，如实记录原辅料的来源、批次、保质期等信息，确保产品质量可追溯；符合追溯要求；核查了“出厂检验报告”出厂检验报告，是食品企业产品出厂前的质量合规凭证，用于验证产品符合既定标准与安全要求，信息内容如下：企业名称 河北汇红达肉类有限公司 产品信息 熟牛肉，规格 100g/袋，生产日期/批号 20250903 抽样信息 抽样基数 5236，抽样地点熟食车间，抽样日期 20250903，检验日期 20250903~0910 执行标准 GB/T23586-2009（酱卤肉制品国家标准）检验项目及结果：感官（外观、色泽、口感等）符合标准，结论合格- 净含量：100.3g（≥100g）结论合格- 微生物：结果判定：符合罐头商业无菌要求，结论合格 检验结论 所检项目判定合格；出厂检验报告是熟牛肉的质量合规凭证：能证实公司依据 GB/T23586-2009（酱卤肉制品国家标准）完成检验，证明产品质量与安全指标达标，是产品进入市场流通的必要文件；熟牛肉风险管控依据：覆盖感官、净含量、微生物等关键指标，其中“商业无菌”要求可避免产品在保质期内出现微生物污染问题；溯源支撑：记录了抽样、检验的全流程信息，便于后续产品质量问题的追溯与核查；原料牛肉验收：查有《动物检疫合格证明（产品B）》属于动物产品流通中的法定检疫凭证，主要信息：产品信息 牛分割肉，数量为222.68公斤，生产主体河北汇红达肉类有限公司（河北省沧州市孟村回族自治县）目的地 河北省沧州市孟村回族自治县汇红达肉类有限公司熟食车间，有官方兽医签字：张猛 日期：2025年1月14日；公司生产



熟牛肉用的原料为公司屠宰分割的排酸牛肉或冻牛肉；核查了“原辅料进货查验记录”记录了5类原料：这是一份原辅料进货查验记录，属于食品生产企业的质量管控文件，用于记录采购原辅料的关键信息，保障产品溯源与合规性；采购验证能证实企业落实《食品安全法》中“进货查验记录制度”的要求，如实记录原辅料的来源、批次、保质期等信息，确保产品质量可追溯；符合追溯要求；核查了“出厂检验报告”是食品企业产品出厂前的质量合规凭证，用于验证产品符合既定标准与安全要求，信息内容如下：企业名称 河北汇红达肉类有限公司 产品信息 熟牛肉，规格 100g/袋，生产日期/批号 20250116 抽样信息 抽样基数 1132，抽样地点熟食车间，抽样日期 20250116，检验日期 20250116~0123 执行标准 GB/T23586-2009（酱卤肉制品国家标准）检验项目及结果：感官（外观、色泽、口感等）符合标准，结论合格- 净含量：100.3g（≥100g）结论合格 微生物：结果判定：符合罐头商业无菌要求，结论合格 检验结论 所检项目判定合格；出厂检验报告是熟牛肉的质量合规凭证：能证实公司依据 GB/T23586-2009（酱卤肉制品国家标准）完成检验，证明产品质量与安全指标达标，是产品进入市场流通的必要文件；熟牛肉风险管控依据：覆盖感官、净含量、微生物等关键指标，其中“商业无菌”要求可避免产品在保质期内出现微生物污染问题；溯源支撑：记录了抽样、检验的全流程信息，便于后续产品质量问题的追溯与核查；提供了原辅料进货查验记录，原辅料贮存、保管及领用记录、产品投料及生产记录、重点核查了“生产过程关键控制点记录”原料验收（CCP1）：符合 GB/T17238-2008 是《鲜、冻分割牛肉》国家标准，明确原料肉的品质、检疫等要求；证件核查则是从供应链端规避不合格（如检疫未通过）原料，是食品安全的源头管控环节；与化验室人员沟通了产品出厂检验的情况，观察到实验室设备有微生物检测设备，能清楚微生物检测的操作要求，核查了检验员资格证书：证书名称《肉品品质检验技术人员资格证书》检验员姓名：沙丽莹 检验员证书编号：2017003 发证单位：沧州市农牧局；提供了《产品检验员制度》明确了：检验员需具备对应检验能力、取得相关资质；负责产品质量检验，确保产品合格，组织落实质量安全措施以提升质量水平。负责每批次产品出厂检验，出具报告及合格证明，杜绝不合格产品出厂；把关原辅材料、生产用设备/工具/包装材料的质量，禁止使用过期、变质等不符合要求的物料。维护、校准检验检测设施，做好检验记录，及时处理或上报问题，以上化验室管理要求及人员资格，基本符合；核查熟牛肉产品的安全验证情况：提供了2份终产品《检验检测报告》检验报告编号：LN-A242585，LN-A242586 样品名称：酱牛腱子、熟牛肉 熟牛肉的委托检验检测报告，由河北绿农检测技术服务有限公司出具，主要用于验证该批次熟牛肉是否符合酱卤肉制品的质量标准，是食品企业把控产品品质、保障市场流通合规性的重要证明文件；报告出具单位 河北绿农检测技术服务有限公司 报告编号 NO.LN-A242586 样品名称 熟牛肉 检验类别 委托检验 委托/受检/生产单位 河北汇红达肉类有限公司 委托人 常二忙 样品规格 100g/袋 生产日期/批号 2024/09/01 到样/检验日期 到样：2024.9.4；检验：2024.9.4~2024.9.17 判定依据 GB/T 23586-2022 检验项目 感官、净含量、蛋白质、水分、食盐（以 NaCl 计）商业无菌 检验结论 依据 GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》给出单项判定 判定依据：GB/T 23586-2022 是《酱卤肉制品质量通则》国家推荐性标准，规定了酱卤肉制品的术语定义、技术要求、检验方法等，是酱卤类肉制品质量评价的通用依据，检验项目结果：感官：验证产品的色泽、气味、口感等感官指标是否符合品质要求；净含量：确保产品计量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的合规性；蛋白质、水分、食盐：属于产品品质指标，反映产品的营养成分、口感稳定性及风味控制水平，符合；商业无菌：是食品微生物安全的核心指标，验证产品经杀菌后是否达到“无致病微生物、无微生物繁殖风险”的状态，保障货架期内的食用安全。符合商业无菌要求；提供的两份熟牛肉检测报告，



其商业无菌均符合 GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》的要求。

**应急准备响应：**公司编制了《应急准备和响应控制程序》，识别了可能发生的紧急情况 and 事故主要包括：化学品中毒，公共卫生紧急事件，停电、停水、设备故障，投毒等，识别基本充分，并针对紧急情况制定了《火灾应急预案》包括目的、范围、人员组成、操作规范、事后处理、组织机构等，经了解，自体系建立以来未发生紧急情况；提供《应急预案演习记录》时间：2025年9月11日 地点：屠宰车间，参加人员：王俊峰、张名强、李新秀、刘冲、沙丽莹、常二忙等。

**撤回/召回：**公司制定、实施《产品标识、质量追踪和召回程序》，编制了《产品召回应急预案》，明确了：组织、职责等方面的内容，公司未发生实际召回情况，进行了模拟演练；提供《应急演练召回记录》日期：2025年10月8日 参加部门：生产部、供销部和质检部相关负责人员 人员：王俊峰、刘冲、沙丽莹、常二忙等，评价：通过以上的演练，表明公司的各职能部门对于食品安全管理手册中的有关程序文件的理解和执行能力是能够满足要求的，但还应在现有的基础上加强学习、加深理解，以便更好的应用。

**欺诈预防：**《食品欺诈预防控制程序》规定了：目的、范围、定义、职责、作业内容等内容以最大限度地减少欺诈或掺假食品原材的采购风险，而且确保所有的产品符合要求；任命王俊峰为河北金宏清真肉类有限公司欺诈预防小组组长；根据历史和经济利益公司采购过程薄弱有提供活羊可能被疵品替换、养殖过程饲料不合格、使用违禁药物等，文件对欺诈及其预防做了明确规定。

**食品防护：**公司编制了《食品防护控制程序》对原材料、成品及交付等过程进行了控制，防止在储存、交付过程中出现产品质量问题；组织设有屠宰车间、排酸有效隔离；人员、材料分别走不同的通道进入各自的工作岗位；成品加工过程：组织生产过程采用吊挂用轨道运输的方式，整个加工过程物品离地、离墙；通过运输链条、周转车、不锈钢盘、食品级塑料盒等容器和运输工具进行周转、运输，确保对产品实施有效的防护；设有冷排酸鲜库，现场1号库温度显示为1℃、二号库温度显示未1.2℃，满足产品排酸要求；对原材料、成品及交付等过程进行了控制，防止在储存、交付过程中出现产品质量问题。

**致敏原：**企业建立有《过敏原识别控制程序》对过敏源进行了识别，不涉及过敏原。

### 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

组织编制了《内审实施计划》，并于2025年10月15-16日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有内部审核实施计划、首末次会议签到表、检查表、不合格报告、审核报告等记录；现场与李新秀、沙丽莹沟通，发现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。

组织于2025年10月30日实施了管理评审，保持有管理评审计划、管理评审会议记录、管理评审报告等记录，提出了改进建议项，改进措施已完成，基本符合要求。

### 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

策划了不合格品控制程序，经查此程序基本适宜且有一定的可操作性，对不合格品的识别、标识、评审和处置等做出了规定。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价



策划了不合格品和潜在不安全产品控制程序，程序内容基本符合标准要求；针对日常检查中出现的不符合和质量不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，对采取的纠正措施的有效性进行了验证。

### 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）

基础资源建设有：办公楼三层 411m<sup>2</sup>，冷库 1705.26m<sup>2</sup>，排酸库 211.81m<sup>2</sup>，屠宰分割车间 634m<sup>2</sup>，倒班宿舍 121m<sup>2</sup>，沼气池 24m<sup>2</sup>，屠宰分割生产线 2 条，速冻制冷 8 台，不锈钢案板 40 套，冷风机 8 台，排酸管、冷凝管 8 套，燃气锅炉 1 套，待宰圈，污水处理站等；生产设备包括：放血自动线、卸羊器、同步卫检线、羊刨毛机、白条提升机、胴体提升机等；化验室设备包括：电子天平、电子秤、温度计、台式恒温干燥箱、酸度计、滴定管、量杯、量筒等。

### 2) 人员及能力、意识

该组织建立了完善的人力资源管理制度，对员工的岗位能力要求明确；并通过培训等方式不断的提高员工能力和意识；现场查证公司自体系建立以来 2025 年 4 月份至今开展多次培训，目前员工的质量、HACCP 责任意识较强。

### 3) 信息沟通

企业对内外部沟通的内容、方式和职责均报以文件的型式加以明确，主要沟通方式有会议、面谈、电话、网络联系等，现场了解到，目前公司内各职能部门之间、组织与供方、顾客、政府部门及其他相关方均能实现充分的沟通，沟通方式和渠道充分有效。

### 4) 文件化信息的管理

现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收记录、法律法规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要求。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 资质范围内肉牛、肉羊的屠宰、加工；酱卤肉制品（罐头工艺：酱牛肉）生产

H: 位于孟村回族自治县北环路南侧河北汇红达肉类有限公司资质范围内肉牛、肉羊的屠宰、加工；酱卤肉制品（罐头工艺：酱牛肉）生产

## 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，河北汇红达肉类有限公司的

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

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，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 柯林平

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、联系方式的变更、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。