



项目编号：11266-2025-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：呼伦贝尔小肥羊西旗羊肉有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：汪桂明

审核组员（签字）：徐李娟

报告日期：2025年10月29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 ■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，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：

汪桂丽

组员：

陈素娟



受审核方名称：呼伦贝尔小肥羊西旗羊肉有限公司

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	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	CI-1
2	徐素娟	组员	审核员	2025-N1FSMS-2022868	CI-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	江海红、孟根其其格、	向导	受审核方
2	无	观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

- a) 管理体系标准：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单一体系审核；
- 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：中华人民共和国民法典、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、中华人民共和国食品计量法、中华人民共和国动物防疫法、食品生产许可管理办法、食品经营许可管理办法、内蒙古自治区畜禽屠宰管理条例等；
- e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：畜禽屠宰操作规程 羊 GB/T 43562-2023、生活饮用水卫生标准GB5749-2022、食品标识管理规定、食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、HACCP 体系及其应用准则、食品防护计划及其应用指南食品生产企业GB/T 27320-2010、食品安全国家标准 食品中污染物限量、鲜（冻）畜、禽产品GB2707-2016、食品安全国家标



准 食品微生物学检验 总则GB 4789.1-2016、冻卷羊肉 GB/T 42120-2022 、 畜禽屠宰操作规程 羊 GB/T43562-2023、牛羊屠宰产品品质检验规则GB18393-2001、畜禽屠宰加工卫生规范GB/T12694-2016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10月29日上午至2025年10月29日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年4月11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: 位于内蒙古自治区呼伦贝尔市新巴尔虎右旗阿镇三道街四段的呼伦贝尔小肥羊西旗羊肉有限公司羊的屠宰加工。与审核计划不一致，变更理由：明确公司和经营地址信息。

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：内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段

办公地址：内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段

经营地址：内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年10月28日08:30至2025年10月28日12:30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) 一阶段问题项的整改情况；
- 2) 采购管理情况；
- 3) CCP点、OPRP点的控制措施执行情况；
- 4) 前提方案控制。

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：

行政部 1 项不符合项，不符合 ISO 22000:2018 标准中的 7.2 条款

生产部 1 项不符合项，不符合 ISO 22000:2018 标准中的 8.5.4.3 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时限：2025年12月29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29日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员健康卫生控制、内审员及关键岗位人员应知应会；

CCP点、OPRP点的控制措施执行情况；

特种设备管理情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

公司管理人员具备本行业食品安全管理经验，对食品安全管理体系工作较重视，公司按食品安全管理体系要求规范内部各项管理工作，明确各部门职责和权限，食品安全要求基本落实到位，食品安全方针得到贯彻，体系运行以来食品安全目标及各部门分解目标均达成。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

该公司管理层重视食品安全管理体系建设、运行，重视食品安全管理，食品安全目标达成，有本地合作鲜辣椒种植基地，了解和跟踪辣椒种植情况，对供方进行管理并进货检验，对源头进行管理；有效对生产过程和食品安全要求实施控制，成品批批进行出厂检测，对食品安全指标送有资质的第三方进行检验验证无异常，成熟度尚可。

2) 风险提示：

人员健康卫生控制；内审员应知应会需继续加强学习。

速冻温度控制记录规范性需加强。

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：2011年06月28日 体系实施时间：2025年4月11日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照，统一社会信用代码911507275756972089，成立日期2011年06月28日，类型：有限责任公司(自然人独资)，法定代表人：栾永辉，注册资本：贰仟万元，住所：内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段，经营范围：许可项目:牲畜屠宰;食品生产;一般项目:货物进出口;食用农产品初加工;食用农产品批发;食用农产品零售。(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)。营业经营范围包含了本次审核范围。登记日期：2025.8.13。



畜禽定点屠宰证：A150608103，法定代表人：栾永辉，屠宰动物：羊。企业地址：呼伦贝尔市新巴尔虎右旗阿镇三道街四段，换证日期：2025.8.26，有效日期：2070.1.1。

食品经营许可证：许可证编号：JY11507275158100,经营场所：内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段，经营项目：预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售;散装食品(含冷藏冷冻食品)销售;散装食品(不含散装熟食)销售;散装食品(不含散装酒)销售。发证时间：2025.8.8，有效期至 2028.6.29。

动物防疫条件合格证：(新右旗)动防合字第 20250004 号，场所类型：动物屠宰加工场所，经营范围：羊屠宰、加工、销售，单位地址：内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段，发证日期：2025.8.12，发证机关：新巴尔虎右旗农牧和科技局。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：45 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无倒班。

4) 范围内产品/服务及流程：

活畜验收、活畜检疫(CCP1)→待宰→吊挂→宰杀(阿訇过刀)宰后检疫（CCP2）→割头沥血→剥皮→环切肛门、开腔、取白脏→胴体检疫→胴体修整→检斤→胴体冲洗→排酸→分割（剔骨）→包装→产品速冻-28℃以下 12 小时）→速冻-30℃至-40℃→冷冻（库温-18℃以下）→发运；

外包：产品第三方检测，监视和测设备校准或检定，物流运输、速冻库冷藏库的维护保养、污水处理

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

1、管理体系策划和控制

公司依据 ISO 22000:2018 标准策划实施了公司的食品安全管理体系，形成了管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。公司自建立管理体系以来,按照标准要求和实际情况,识别策划建立了管理体系所需的过程，识别出了组织环境、领导作用、策划、支持、运行、绩效评价、持续改进等过程,并确定了过程之间相互顺序和作用。

2、食品安全管理体系范围

经现场核查,最终确定管理体系覆盖范围：

F: 位于内蒙古自治区呼伦贝尔市新巴尔虎右旗阿镇三道街四段的呼伦贝尔小肥羊西旗羊肉有限公司羊的屠宰加工。与审核计划不一致，变更理由：明确公司和经营地址信息。

无不适用条款。

企业管理体系的边界和适用性符合要求。

注册地址：内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段

审核地址：内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段

3、相关方的需求和期望

查看《相关方期望要求识别表》，识别的相关方包括顾客、供应商、员工、政府机构等,识别了相关方的典型需求和期望。如：顾客期望产品质量、售后服务、价格合理。员工的个人能力与职位得到提升等。政府机构遵纪守法要求等。供应商双赢合作等要求。与领导层沟通，公司重视气候变化引起的效益与环保共赢需求，识别较充分。



4、食品安全方针和目标

食品安全方针：

精致服务，永续经营，彰显价值。
好草好羊，贴心服务，诚心待客。
遵守各项法律、法规和规章制度。
专注风险控制，确保食品安全。”

方针与企业宗旨相符,隐含了满足要求和持续改进的承诺,为制定管理体系目标提供了框架。通过管理体系文件的分发、内部培训、宣传栏张贴等形式进行传达,方针已告知员工,并在管理评审会上对其适宜性进行评价。方针基本适宜。

手册中明确了公司的食品安全目标：

羊肉产品合格率 100%

顾客满意率 ≥90%

食品安全事故 0 次

目标可测量，对总目标进行了分解。各部门目标完成情况按各考核指标策划的频次统计考核，抽查 2025 年 4 月-9 月的目标完成情况，各部门分解目标均完成。

5、风险和机遇控制

公司不定期对风险和机遇进行识别和评价,查见 2025.4.13《风险和机遇识别机应对措施表》，对管理体系运行中各过程相关的风险和机遇进行了识别和评估，制定了应对措施，并跟进检查实施情况。

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

1、食品安全小组、危害分析、危害控制计划策划情况

危害控制计划中明确了食品安全小组成员，明确了各成员在食品安全小组中的作用。手册中任命 董强 为食品安全小组组长，明确了其职责权限，及时向总经理报告管理体系的有效性和适宜性。与食品安全小组组长沟通，对其职责明确，并能较好的履行。

食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》

体系在HACCP计划第7条，危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽活羊收购、宰前检疫步骤危害分析，从可能性和严重性进行分析评价，有分值，确定危害的显著性及控制措施

潜在危害	是否	是否关键控制点
生物性危害：传染病	是显著	是
化学性危害：瘦肉精	否	否
物理性危害：饲料残留	否	否

抽宰后检疫步骤危害分析，从可能性和严重性进行分析评价，有分值，确定危害的显著性及控制措施

潜在危害	是否	是否关键控制点
生物性危害：传染病	是显著	是CCP2
化学性危害：无		



物理性危害：金属异物 否 否

经危害分析及评价，无OPRP，并确定了关键控制点，制定了关键限值：

关键控制点	显著危害	关键限值	监 控				纠 偏 措 施	验 证	记 录
			对象	方法	频 率	人 员			
羊接收 宰前 检 疫 CCP1	生 物 性 传 染 病	1、公司羊收购标准 2、《内蒙古自治区羊屠宰 管理办法》按5%的量进行 抽检符合要求数据。	动物 检 疫 合 格 证 明	查 验	每 批	驻 官 方 兽 医 员	拒 绝 屠 宰 没 有 检 验 的 活 羊	质 检 员 将 检 疫 证 明 上 传 后 ， 申 请 准 宰 ， 获 准 后 进 行	宰 前 检 疫 记 录 (动 物 检 疫 合 格 证 明)
CCP2 宰 后 检 疫	生 物 性 传 染 病	心肝肺颜色正常有弹性淋 巴结肿 大，脾脏无肿大 胃肠浆膜、粘膜正常	胴 体	目 测 或 用 刀 进 行 检 验	每 批	驻 官 方 兽 医 员	对 检 验 不 合 格 的 内 脏 、 胴 体 不 准 进 入 下 工 序 ， 一 旦 发 现 不 合 格 及 时 通 知 检 验 员 进 行 无 害 化 处 理	畜 牧 局 信 息 系 统 获 准 通 过 后 进 行 分 割 、 精 装 、 包 装 、 入 库	1. 宰 后 检 验 报 告 单 2. 无 害 化 处 理 记 录 单。

CCP1：羊接收 宰前检疫控制

查2025.10.19羊255只的动物检疫证明（NO：15070080303），签发日期：2025年10月19日，签发机构：新巴尔右旗动物疫病预防控制中心。抽查2025.9.15羊770只的动物检疫证明（NO：15070072635），签发日期：2025年9月15日，签发机构新巴尔右旗动物疫病预防控制中心。

散户：文成，2025.9.29，羊400只，的动物检疫证明（NO：15070076255），签发日期：2025年9月29日，签发机构：新巴尔右旗动物疫病预防控制中心。

散户：诺日布，2025.8.31，羊120只，的动物检疫证明（NO：15070068557），签发日期：2025年8月31日，签发机构：新巴尔右旗动物疫病预防控制中心。

CCP2：宰后检疫

查有羊-分割肉动物检疫合格证明，NO1501716337，签发日期：2025年8月8日；

查有羊-分割肉动物检疫合格证明，NO1504507500，签发日期：2025年9月10日；

查有羊-分割肉动物检疫合格证明，NO1504525668，签发日期：2025年9月23日；

查有羊-分割肉动物检疫合格证明，NO1504525675，签发日期：2025年9月28日；

查有羊-分割肉动物检疫合格证明，NO1501719376，签发日期：2025年10月19日；

查有羊-其他副产品动物检疫合格证明，NO1501719374，签发日期：2025年10月21日；

查有羊-骨动物检疫合格证明，NO 1501719372，签发日期：2025年10月21日；

查有病死畜禽无害化处理记录：有2025年3月1日 1只，焚烧处理，记录负责人。



2、应急准备和响应、产品撤回情况

公司编制了《突发事件准备和响应程序》、《食品安全事故应急预案》、《防火防爆应急预案》

2025年9月15日公司进行防火防爆应急演练：有演习通知、有演练记录，记录包括领导小组及职责分工、演练地点公司场地，防火防爆应急处理，火灾逃生要点等；效果验证：通过本次演练，参演员工充分认识到火灾发生后的组织、逃生、救援、疏散，次生灾害的预防等事项流程。能够根据演练安排，职责分配，快速进入角色。经过分析研判，演练达到预期目的，演练有效。

查有应急措施和响应预案的评审记录：有评审记录、评审结论：公司制定的应急预案和响应措施，具有可操作性、充分、适宜，能满足应急响应要求。

查 有食品安全防护演练记录

2025年9月14日上午8：30 公司根据食品安全防护计划要求，为验证公司食品安全防护系统的有效性，开展食品安全防护演练，记录目的、策划、演练过程、有演练评价：通过此次演练，证明了公司生产过程安全防护措施运行有效。食品安全防护小组成员杨海荣负责书写此次演练的记录，并予以存档。记录人：嘎瓦苏荣

查 演练记录（召回） 演练日期：2025年9月21日

模拟召回产品及原因：化验室主管发现羊肉卷涨袋，要求暂停使用。

记录演练内容、演练总结：增强体系文件理解，召回流程清晰具有可操作性，食品安全意识增强，演练效果明显，记录人：嘎瓦苏荣

查有食品召回记录：召回产品名称卷羊肉，数量信息，有回收实施情况记录、召回产品确认与危害产生原因分析、处理方案；处理结果：已在本公司品管员监督之下做销毁处理；验证已处置完毕，验证人：董强。

3、前提方案及现场卫生的控制情况

公司有《前提方案和操作性前提方案控制程序》，并公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据《畜禽屠宰加工卫生规范》（GB12694-2016）、《畜禽屠宰操作规程 羊》GB/T43562-2023、GB 14881-2013 和 ISO22000：2018

编制了《前提方案/良好生产规范》，由行政部、生产部和食品安全小组对其实施情况进行监控。

建筑物和相关设施的构造与布局：该企业位于内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段，厂区周围无污染源，企业提供了平面图，审核周期内未发生变化。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：

组织的规模情况/资源配置情况：厂房自有，提供不动产权证第0001289号，分为办公区有各办公室及会议室，生产车间，四个速冻库，三个冷藏库，建筑总面积6574.96m²；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。

a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

内蒙古自治区呼伦贝尔市新右旗阿镇三道街四段，厂区周围无污染源，提供了平面图，体系运行以来未发生变化。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局，现场观察符合羊的屠宰加工的生产的要求。

c) 水控制及供给：公司用水是主要为地下水或自来水，地下水提供取水证在有效期，能符合生产需要，食品加工用水的水质符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。水质送有资质机构进行检测验证。

查 有生产用水检验检测报告，编号：NTC202502084210，报告日期2025年8月27日，检测机构：英格尔检



测认证有限公司，检验项目：37项；检验结论：所检项目符合GB5749-2022要求。

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

车间、仓库放置了灭蝇灯、挡鼠板等设施，现场观察目前气温为零度以下，未发现蚊蝇和鼠害，抽查现场两部灭蝇运行正常，各入口及时关门。

查有防虫、防鼠、防蝇检查记录表：抽有2025年8月23日、2025年9月18日、2025年10月29日虫、防鼠、防蝇检查记录表：检查方面6项，检查结果无异常，检查人：其格格。

污水主要为人净、设备设施及环境清洁、生产废水排放，经污水处理站处理后排入污水管网，污水处理站及污水控制委托第三方进行，信息见7.1.6

查有污水处理站运行记录表

抽2025年8月23日运行记录：记录处理设备、设施运行情况（格栅、提升泵、O曝气池P 6 18.0℃、污泥回流泵2均正常）；风机运行时间（风机3 正常，空气风机24h开机，除磷剂20斤、消泡剂1两）

抽2025年9月22日运行记录：记录处理设备、设施运行情况（格栅、提升泵、O曝气池 DO 4.5、A缺氧池 13.6℃、污泥回流泵1SV30 52%、污泥回流泵2均正常，进水流量计250.6、出水流量计371.6）；风机运行时间（风机1、2、3 正常，空气风机24h开机，除磷剂12.5KG、聚丙烯酰胺（阳离子）10；污泥产生情况 污泥产生量3车、当班处理量262.9KG）

抽2025年10月22日运行记录：记录处理设备、设施运行情况（格栅、提升泵、O曝气池、A缺氧池、污泥回流泵2均正常，进水流量计7129.2 83.7、出水流量计7251.1 101.3）；风机运行时间（风机1、2、3 正常，空气风机24h开机，除磷剂12.5KG）

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

设备主要有扒皮机、高压水枪QL-280、滑道称XR3190-A94、气剪425-16、三相异步电机Y10012-4、行星摆线针轮减速机XLED3-84、变频调速三相异步电机YVF₂-100L2-4、摆线针轮减速机XLED84-385-3、高温食具消毒柜RTP-780A-2、消毒柜YLP-220E/F/3-1、空压机V100L-2、真空包装机DZ-70012S、压板机SC125*150、热缩机CSI3003.0071、输送带NLSJ-174、锯骨机TH-200、TH-450、打包机DBA-200、不锈钢电动切片切丝机GRL5-400等，及时进行设备维护保养记录，现场观察运行正常。

特种设备：目前特种设备有储气罐、虹吸罐、立式储液罐、2个、油分离器、平衡重式叉车、制冷管道、气液分离气

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

查 抽2025年8月25日、2025年9月19日、2025年10月22日均有羊销售运输车辆消毒记录、动物进厂宰前登记、羊的屠宰加工记录，有羊验收记录、屠宰及肉品品质检验台帐、采购量及加工量记录。

化学品主要是消毒剂（75%酒精、84消毒液/二氧化氯溶液/复合亚氯酸钠等）、洗洁剂，员工手部消毒使用的75%酒精。存放在备品库，上锁，专人管理，控制领用。

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：控制出入情况，并进行记录；对羊收购、加工过程、成品进行检验，运送采用冷链运输，监督检查车辆卫生和温度情况，装卸人工进行。

h) 防止交叉污染的措施

员工进入车间洗手消毒更衣；车间口处设有鞋靴消毒池、操作工着洁净服，保持环境卫生、工作台面、托盘、用具等清洁卫生，保持干净整洁，消毒规范；

查到有食品安全防护计划：包括食品安全防护小组及职责、食品安全防护制度的管理、企业外部安全、企



业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接受安全，水的安全、人员安全、化验室安全、供应链的安全、品管安全等。

i) 清洁和消毒:

按照公司策划要求进行清洗、消毒

工人进入车间前按下列程序洗手消毒：清水洗手→用清洁剂洗手→用清水洗手→用50PPM的次氯酸钠溶液浸泡→清水冲洗→干手器吹干，从鞋靴消毒池走过进入车间

查有消毒记录表

抽有2025年10月1日、10月21日消毒记录，有消毒项目，使用消毒药物名称、浓度等。

同时查到饲养圈、待宰圈、隔离圈、急宰间、无害化处理间消毒记录表，消毒药物：复合亚氯酸钠 1：800ml，喷雾上述消毒记录表，有消毒时间，但记录不规范只有开始时间已现场交流，酒精误填写成二氧化氯已要求整改，有消毒人签名。

抽查有2025年10月22日、9月19日、8月26日紫外线消毒记录：记录早上、晚上开机时间，消毒时间12h,负责人签名。

j) 人员卫生

提供《个人卫生检查记录》每日对员工卫生检查，抽有2025年8月25日、9月23日、10月20日进行车间24人工检查，无异常，查到健康合格证，详见行政部F7.2检查表

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要：一般消费者，总公司羊肉全国销售、公司专卖店及全国市场；

l) 其他有关方面：包装后产品使用人工、手推车或叉车转运,产品置于垫板上，隔墙离地，库内清洁、无污染，符合防护要求；其他方面无

4、标识和可追溯性系统

公司编制并执行《产品标识与追溯性控制程序》、《产品质量安全追溯管理制度》

可追溯性标识：产品批号（生产日期）为唯一性标识，产品包装上印有产品批号，外包装箱上面有公司名称、产品名称、生产日期、检疫合格证等标识。

能进行追溯：生产批次-出厂检验记录-生产记录-过程监督记录—检验记录—采购销售记录。

现场察看成品标签

箱外粘标签信息包括：产品名称带肋羔羊肉脊骨 10KG 生产日期：2025年10月19日，贮存条件：-18℃以下贮存，保质期12月，生产商及地址与公司信息一致，有联系电话；

5、食品安全管理体系的验证、确认

食品安全管理体系验证：食品安全小组编制了《食品安全管理体系验证程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，PRP，HACCP 计划/OPRP

方案的有效性等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

查有前提方案验证：时间2025.4.19，验证方法：检查，记录验证项目8大项，单项符合，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果，验证人：董强、嘎瓦苏荣、全建涛



查有危害分析验证记录：时间2025.5.18，验证目的：危害分析否持续更新，验证内容五方面，验证结论：能够全面地分析可能发生的危害，危害识别充分，危害评估正确，符合危害分析和体系更新的要求。

查有食品安全管理体系验证表：验证日期：2025.5.20，记录验证要素，单项判定合格，验证对论：经验证公司食品安全管理体系运行有效，食品安全小组组长：董强 2025年05月20日。负责人介绍验证HACCP计划要素时对流程图进行验证。

查有验证策划、评价和分析记录表：时间2025年5月23日，记录验证内容6大方面，验证的方法，验证的频率、职责，验证时间和验证记录，有验证结果的评价时间和结论记录。

产品安全性验证：查有羔羊肉检验报告，编号 No.A1F903050A1F12E9879，生产日期 20250901，检验项目49项，检验结论：该样品经检测，所检项目符合 GB 2707-2016、GB 2762-2022、GB 2763-2021GB 31650-2019、农业农村部公告第250号、农业部公告第 560号的要求，检验单位：谱尼测试集团股份有限公司。

查有2025年9月21日过敏源识别控制验证记录：记录验证方法与结果，包括过敏源物质、采购、配送、包装、储运，总结论：过敏源控制程序能使食品安全控制到可接受水平。

查有2025年9月11日食品欺诈预防计划验证记录：从采购、生产、速冻、仓储过程进行一一确认，结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产速冻过程和仓储销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合食品加工企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求等。

食品安全管理体系确认：对操作性前提方案和 HACCP 计划的控制措及组合措施组合进行了确认，并提供有《控制措施和控制措施组合的确认记录表》，确认人：食品安全小组，有确认依据、记录确认内容，确认时间为2025年8月10日，确认结论：冻羊肉的《危害控制计划（HACCP/OPRP计划）》中的控制措施组合能够达到已确定食品安全危害控制所要求的预期水平。

查有前提方案确认记录：2025.4.9，确认人：董强、嘎瓦苏荣、全建涛，确任方式会议评审，记录目的、确认内容，确认结论：所制定的PRP方案涉及了本公司各个方面，基本满足危害控制的需求，每个方案目的明确，范围合理，作业过程和控制参数科学合理，符合相关标准要求，具备可操作性和监视的可行性，能起到预期的危害控制的目的。可以投入运行。

查有HACCP计划确认记录：确认时间2025年4月19日，确任方式会议评审，确认人：董强、嘎瓦苏荣、全建涛，记录确认目的、确认内容7方面，结论：合格。包括工艺流程图确认。

查有关键控制点确认记录：确认时间2025年9月19日，确认人：董强，有控制点信息、危害信息、行动准则、操作性前提方案是否合理、监测数据、单项确认结论：合格，结论：关键控制点策划合理，监控显示可以满足要求，符合标准

6、食品防护情况控制

查到有食品安全防护计划：包括食品安全防护小组及职责、食品安全防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接受安全，水的安全、人员安全、化验室安全、供应链的安全、品管安全等。

查 有食品安全防护演练记录：2025年9月14日上午8：30 公司根据食品安全防护计划要求，为为验证公司食品安全防护系统的有效性，开展食品安全防护演练，记录目的、策划、演练过程、有演练评价：通过此次演练，证明了公司生产过程安全防护措施运行有效。食品安全防护小组成员杨海荣负责书写此次演练的记录，并予以存档。



7、致敏原的管理和食品欺诈预防

公司编制并执行《食品过敏原控制程序》

本公司使用的产品中可能带有过敏源成份有：羊肉，公司执行程序规定及过敏源控制措施：

查有2025年9月7日过敏源识别控制确认记录：确认项目包括过敏源物质、采购、配送、包装、储运，确认结论：过敏源控制程序能使食品欺诈控制到可接受水平。

公司编制并执行《预防和消除食品欺诈程序》

抽查有活体羊、设备设施薄弱性评估表：从特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度，采用打分法，记录综合得分，原料羊风险等级高风险，设备设施低风险；

查有2025年9月11日食品欺诈预防计划确认记录：从采购、生产加工、速冻和仓储过程进行一一确认，确认结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序卫生消毒检验证实，从牛羊、包装物对采购、生产、速冻过程和仓储过程识别出的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全，确认人：董强

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

内部审核

编制了《内部审核控制程序》，明确了内审的职责、内审的程序等内容，查看内审相关记录：

查《内部审核计划》，明确了内审员、内审目的、审核范围、审核依据、审核部门、条款和日程安排等，策划较充分。

内部审核时间为2025.10.12日，查见内审首次、末次会议记录，有参会人员签名。

查管理层/食品安全小组组长、行政部、生产部的内审检查表，基本按照计划进行了审核。

查《内审不符合项报告》，内审发现1项不符合，行政部F7.1.6条款，针对不符合项进行了纠正，制定并落实了纠正措施，对纠正措施效果进行了验证。

查2025.10.12内审报告，对内审过程进行了综述，内审结论：本组织的食品安全管理体系。基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较有效实施和保持，仍需进一步改进。

与内审组长董强、内审员嘎瓦苏荣面谈，沟通内部审核的要求及对标准了解情况，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。7.2条款已开具不符合。

管理评审

手册9.3规定了管理评审相关要求。

查管理评审的计划：计划管理评审的时间：2025.10.16，要求每个部门需提交的管理评审输入内容包含了标准条款的要求。

管理评审输入：以各部门工作报告的形式输入，输入内容包括：内部审核结果以及改进措施的实施效果；方针的适宜性，目标、指标的贯彻和实施情况；影响食品安全的环境变化；组织架构人员配置与资源利用是否合理；顾客反馈；改进的建议等，输入较充分。

查管理评审会议签到表，有参会人员签到。



查管理评审报告，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容汇报、评审总结，对管评过程进行了综述，对管理体系进行了评价，评价结论：本次管理评审，通过对食品安全管理体系充分性、有效性和适宜性的全面分析和评价，一致确认，公司目前运行的管理体系处于良好受控状态，符合公司当前的实际情况，也适应公司近期发展的需要，总体上是符合和有效的。

查见2025度管理评审改进计划，提出3项改进计划。

查见2025.10.17管理评审改进培训记录，已针对3项改进计划，对相关人员实施培训，有效性评价：培训达到预期效果，培训有效。

3.4持续改进

符合 基本符合 不符合

1) 不合格品/不符合控制

企业编制并执行《潜在不安全产品的控制程序》，进货检验中出现的不合格进行退货处理或销毁处理，不合格不准接收；在制作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；负责人介绍未出现交付后不安全产品情况，出现包装不良或物流责任异常采用退换货或报废处理。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

编制《纠正与纠正措施控制程序》，对不符合及纠正措施的控制进行了规定。

针对内审不符合项和日常检查中的不符合项，进行了纠正，实施了纠正措施，并对纠正措施实施情况进行验证。与管理层沟通，体系运行以来未发生重食品安全事故。

3) 投诉的接受和处理情况：

自食品安全管理体系运行以来，未出现顾客重大投诉，无食品安全问题发生。

3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

公司提供了管理体系运行的各类资源,包括：资金、基础设施、设备、人力资源等。

1) 1-2层：一层为办公室，二层为生产车间，结构：钢结构，面积945.91m² 2) 用途：制冷车间 结构：钢结构 面积：294.33m²，3) 用途：材料库 结构：钢结构 面积301.72m²，4) 用途：屠宰车间 结构：钢结构 面积：5033.00m²。

目前食品安全管理体系覆盖的人数为45人。

生产设施设备：滑道、空压机、扒皮机、热缩机、真空包装机、热缩机、锯骨机、打包机等，配备了速冻库4个，冷藏库2个、制冷机房1个、备用材料库1个、动力车间1个。

特种设备：叉车、卧式蒸发器、干式油分离器、中间冷却器、贮氨器、低压循环贮液桶、集油器、氨制冷系统管道配管工程等

监视和测量设备：电热恒温培养箱、电热鼓风干燥箱、电热恒温水浴锅、电子天平；单轨电子吊称、电子吊秤、电子台称、电子案称、温度计、数显温度计；

与领导层沟通，现有各项资源基本满足管理体系运行需求。

2) 人员及能力、意识：



编制了岗位说明书,对主要岗位的能力要求进行了明确,包括学历要求、专业知识要求、能力要求等。不定期对员工能力进行评价,查见《员工能力确认记录》,对主要岗位的人员能力进行了评价,评价内容包括教育、培训、经验、技能等,评价结果均为可以胜任本职工作。。 评定人:全建涛 评审组组长:栾永辉。

张进杰, 电工, T422202199007124757,有效期: 2025.2.18-2031.2.17

乌云曹都, 叉车工, 150423199610062613, 有效期: 2024年8月至2028年7月。

抽查健康证: 乌云曹都1507270442/ 董强1507270391/ 王广满1507270443/ 包增国1507270452/ 安福荣1507270432/张克维1507270482, 以上健康证发证日期均为2025.8.21, 体检单位均为新巴尔虎右旗人民医院。

与部门负责人面谈, 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, 提高员工的能力。查见2025年年度培训计划, 策划了培训内容、培训对象、计划培训时间等。抽查员工培训记录, 2025年2月4日进行食品安全法律法规的学习。2025.6.19进行车间卫生管理制度学习。2025.8.23进行食品加工突发事件应急演练学习; 2025.9.10进行三体系管理手册、程序文件, 对培训考核情况及有效性均进行了评估。

与内审组长董强、内审员嘎瓦苏荣面谈, 沟通内部审核的要求及对标准了解情况, 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。未提供行政部经理在有效期内的合格健康证明。开具不符合项。

3) 信息沟通:

公司制定沟通控制程序, 包括沟通方式、沟通内容、沟通职责等;

查内部沟通管理情况: 内部主要是部门之间以及部门与员工的沟通; 沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、报告、监督检查、宣传/告示栏、电话、网络、信箱等。

查内部报告管理情况: 公司建立的食品管理体系基本符合ISO 22000:2018标准, 相关法律法规及顾客要求, 适宜于公司实际运行控制, 经过宣贯学习, 已在公司得到了运行实施, 并取得初步绩效, 可予保持并实施。

查外部沟通管理情况:

主要与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通、与场所租赁费等的沟通, 方式包括电话、电子邮件、会议、文件、面谈、现场监督检查等。

抽查销售合同: 2025.8.30销售分割羊60只、全羊卷2000kg等共8项。2025.8.30销售游牧西旗-王奇全羊卷5000公斤、分割羊250只、羊前腿250公斤等共12项。2025.9.3销售欢欢西旗-迟文秀 羔羊八分体11000kg、卧冻羊600kg、羔羊后腿卷1500kg等共15项。

与顾客沟通: 通过客服人员与顾客进行沟通, 进行满意度调查, 2025.9月, 对顾客满意度进行调查, 完成了目标值。与负责人沟通, 自2025年4月至今, 未发生客户重大投诉。

与供方沟通, 见F7.1.6条款审核记录。

4) 文件化信息的管理:

组织管理体系主要的文件化信息包括:

一层文件: 食品安全管理手册, A/1版

二层文件: 程序文件, B/0版

三层文件: 前提方案、危害控制计划书、管理制度等。



四层文件：记录。

公司制定了《文件控制程序》，查看《受控文件清单》，收录了管理手册、程序文件、管理制度等，保留了对上述文件进行发放的记录，符合要求。抽查管理手册、程序文件、危害控制计划，均有文件编号，有编制、审核、批准手续，有发布实施时间，符合要求。

提供相关食品企业法律法规清单，基本收集了与管理体系相关的法律法规及标准，识别较充分。

制定了《记录控制程序》，对记录管理进行了规定，查见《记录清单》，抽查记录清晰、易于保存。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F: 位于内蒙古自治区呼伦贝尔市新巴尔虎右旗阿镇三道街四段的呼伦贝尔小肥羊西旗羊肉有限公司羊的屠宰加工。

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，呼伦贝尔小肥羊西旗羊肉有限公司的

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

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

北京国标联合认证有限公司

审核组: 汪桂明 徐素娟



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。