

项目编号：11200-2024-Q

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：大厂回族自治县金腾肉类食品有限公司

审核体系：质量管理体系

审核组长（签字）： 马焕秋

审核组员（签字）： 马焕秋

报告日期： 2025 年 11 月 23 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：马焕秋

组员：马焕秋



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	马焕秋	组长	审核员	2022-N1QMS-1296764	03.01.01

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	杨兰	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**）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：

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 单体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS 专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、安全生产法、产品质量法、民法典等

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 2707-2016 鲜（冻）畜、禽产品；

GB/T 17238-2022 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）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年11月23日上午至2025年11月23日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年11月25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）：

资质范围内的速冻调制食品【生制品（速冻调制牛产品）】的生产

变更原因：与生产许可证明细表保持一致

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南王庄

办公地址：河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄

经营地址：河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄

多场所地址：无

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：审核范围有调整

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（1）项，涉及部门/条款:质检部/Q7.1.5，观察项1项，涉及部门：生产部/7.1.3

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23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 23 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

内审、管理评审的有效性; 生产过程的控制; 计量器具的管理;

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, 体系运行其期间, 未发生食品安全事故和质量事故。

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。坚持执行满足顾客要求和保障产品质量管理方针, 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

公司在《管理手册》0.4 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致, 为实现总管理目标而建立了各层级管理目标, 管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《质量目标考核记录表》, 统计部门: 办公室; 统计负责人: 王存生, 日期: 2025.9.30

抽查公司总目标:

目标值	考核频次	2024. 11-2025. 9
交货及时率 95%以上 /三个月	按期交货批次数 ÷ 批次总数	100%
相关方满意度 95 以上/年	相关方满意度调查记录	100%

管理目标已完成, 2025 年 4 季度月目标正在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。



管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

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、安全产品实现的策划策划

企业根据客户要求对生产进行策划：

1、确定产品和服务的要求：法律法规及客户要求

中华人民共和国食品安全法 GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

SB/T10379-2012 是《速冻调制食品》；

GB/T17238-2022 鲜冻分割牛肉

NYT676-2010 牛肉等级规格

食品召回管理制度等

2、制定目标，管理目标基本合理、可测量、可达到；

3、策划了生产流程，流程未更改。

原料验收→解冻→清洗整理→注射（配料）→腌制→整形→速冻→成型→真空包装→装箱→入库冷藏

4、策划了设备操作规程、产品作业指导书文件，检验规程、销售服务流程及产品制作记录等记录。

5、所需资源：

建筑设施：办公用房、生产用房（缓化间、腌制间、整形间、脱包间、滚揉间、消毒间、内包材间、外包装间、更衣间、缓冲间、原料冷库、速冻库、成品冷库等）

生产车间配备有塑料（不锈钢）操作台、真空包装机、定型模具、刀具、锯骨机等生产设备，满足生产需求，人员经过培训上岗等。基本满足工作需要。

检测设备主要有：压力表、电子计价秤、架盘天平、温控仪、旋转蒸发器等，满足检验需求。

确定胜任人员需求，经过培训、考核合格后上岗；操作人员有相应的健康证。

6、遵照岗位职责、设备操作规程、工艺流程、工艺纪律检查表、生产记录单、食品召回计划等作业指导文件实施过程控制。

产品通过检验来对产品实现过程进行控制。生产过程中由目专门人组织进行检查，符合要求。

策划了订单（生产任务单）、产品检验记录、过程检验记录等，记录均保期3年。由生产部统一汇总交办公室存储。

8、通过识别与评价对公司目标和战略方向相关，影响其实现质量管理体系预期结果的各种内外部环境因素，有效应对风险和机遇。

9、外包过程：产品运输

10、策划适合组织体系运行需要，未发生更改，策划情况符合标准要求

产品实现策划的输出的信息充分，输出内容满足标准要求和企业实际。

二、设计和开发

经过与生产部主管沟通和现场审核发现：

受审核方生产部配有研发人员，负责产品设计开发工作。查魏永新等人，均有5年以上的工作经验，对牛肉制品设计均有一定的经验，能力满足公司设计开发的需要。

受审核方介绍主要是根据不同顾客需求进行新产品进行研发活动。

魏永新介绍，牛肉制品加工等生产流程已基本固定，体系运行之前已进行了相关研发活动，保留有相关配料记录。自产品定型之后无变更。生产过程中可能有部分配方的改进，主要结构无变化。



企业策划了产品适用标准，编制了技术和工艺文件和产品接收准则。研发过程考虑了生命周期观点，在物资采购阶段选用环保产品，处理水达到排放标准等。

受审核方策划了产品的研发流程：

顾客需求—项目立项—研发—小试—送样、检测—甲方确认—生产

配备了所需研发和办公设备，策划了实现过程所需记录。

编制了项目开发和技术服务提供控制程序等指导文件。

指派胜任的人员：配备了所需研发技术人员。

针对研发过程，生产部负责编制设计开发项目计划书、项目建议书和设计输入、输出（小试样品、工艺要求等），负责编制新产品评审验证报告等，负责整个设计开发工作的组织协调和实施。

总经理负责批准设计立项、设计开发项目计划书、设计开发项目任务书、评审验证报告等。

每次项目在确定顾客需求之后研发人员进行结构设计，进行小试，小试的处理结果经顾客确认之后按照设计的配料进行滚揉。目前无新的设计开发活动。

三、生产过程控制

生产部经理和供销部主管沟通了解到，该公司生产产品资质范围内的速冻调制食品【生制品（速冻调制牛产品）】的生产，大多为根据合同要求代加工。

生产流程：

原料验收→解冻→清洗整理→注射（配料）→腌制→整型→速冻→成型→真空包装→装箱→入库冷藏

特殊过程：该企业目前需确认过程为注射（配料）、腌制、速冻、臭氧消毒过程。

审核当日生产的产品为企业备库存使用，生产的产品名称：原切浸腌肉眼牛排；生产批号：202511230001；数量：352kg；

生产过程控制：

1、解冻、修整：

工艺要求：根据客户要求切状；

查《原料及修整记录》，生产日期：2025.11.20，产品名称：原切浸腌肉眼牛排；该产品不需要解冻，直接切片；

使用的设备：锯骨机、电子秤；操作工：吴**；修整后数量：316Kg；

2、配料、腌制

生产部负责按照配方进行配料，配料完成后由审核人确认过程是否符合：

使用的设备：电子秤、腌制不锈钢桶；

工艺要求：称量准确，腌制时间 24 小时；

查《物料配料称重记录单》：

产品名称：原切浸腌肉眼 配料日期：2025 年 11 月 21 日

称量的物料有：牛肉、纯净水、食用盐、香辛料、酿造酱油、食用淀粉、复配酸度调节剂、复配水分保持剂、复配护色抗氧化剂；称量人：安**；复核：原**；

腌制时间：2025.11.21；腌制前重量：200Kg，腌制后重量：235.6Kg；记录人：吴**；复核：安**；

3、整型、速冻、成型

工艺要求：克重符合客户要求、形状规则、美观；速冻 30 分钟，温度要求：（-35℃—42℃）

设备：手工整型、速冻库、温度计

查《速冻库记录》，2023 年 11 月 23 日，产品名称：原切腌浸肉眼牛排，入库时间：9:30；入库数量：325kg；入库温度：-5℃；冷库温度：-36℃；操作人：原**、陈**；

4、真空包装（金探）

工艺要求：克重符合工艺要求、140g±5g；包装密封性良好；金探测试合格；

使用的设备：真空包装机、拉伸机、金探机；



因审核当日生产工序仅到达速冻成型工序，包装工序需要到 24 号开始，下次审核关注；
查 2025/11/10《生产过程记录表》，袋重：150g；装箱袋数 70 袋；箱重 10.5kg；外箱喷码：2025.11.10；
填表人：原**；

5、入库冷藏：包装结束后直接入成品库储存；温度要求：-18℃以下；
现场查看成品库温度为-18℃；

6、特殊过程确认：

1) 腌制过程确认：过程参数：常温，60 分钟，对设备和人员进行了确认，有作业指导书，经确认，该过程具备完成配料过程能力和条件，结果达到配料操作要求，能确保产品配方和质量要求。确认人员：魏永新，杨奇，2025.8.2。记录人：庞伟。

2) 配料过程过确认：过程参数：常温，30 分钟，对设备和人员进行了确认，有作业指导书，经确认，该过程具备完成腌制过程能力和条件，结果达到腌制操作要求，能确保产品腌制质量要求。确认人员：魏永新，杨奇，2024.8.16。记录人：庞伟。

3) 包装袋臭氧消毒过程确认：过程参数：常温，35-40 分钟，对设备和人员进行了确认，有作业指导书，经确认，该过程具备完成臭氧消毒的能力和条件，结果达到消毒要求，能确保包装袋卫生安全可靠，可用于食品包装使用。。确认人员：魏永新，李志权，2025.8.16。记录人：王丽娟。

4) 速冻过程确认：过程参数：-35℃- -42，35-；速冻 30 分钟，产品中心温度-18℃；对设备和人员进行了确认，有作业指导书，经确认，该过程具备完成速冻的能力和条件，结果达到消毒要求，能确保速冻效果。确认人员：魏永新，李志权，2025.8.16。记录人：王丽娟。

查 2025 年 11 月 22 日《温度记录表》，原料库-18℃；成品库-18℃；排酸保鲜库 2℃；缓化库 6℃，记录人：吴**；

查《金属检测记录》，生产日期：2025.11.2；产品名称：原切浸腌西冷，φ2.0、φ非铁 3.0、φ3.0 SUS，通过，验证结论：正常；开始时间：下午 1:50；结束时间 5:15；金检后异物数量：0，测试人：陈**；

现场查看作业人员健康证，均已办理，符合要求。

以上过程中使用到的温度计、秤等，温度计未能提供校准证明，已开具不符合项；

采取措施防止人为错误：各工序制定有操作规程，明确了操作要求，制定了过程检验的要求，避免人为失误。

生产过程基本受控。

四、监视和测量的控制

企业配备专门的检验室，环境干净整洁。

策划了产品检验规程、检验标准及检验记录文件。

企业编制了《监视和测量设备台帐》，记录了设备名称、规格型号等内容。

组织配置的监视测量设备主要是：压力表、温度计、电子计价秤、架盘天平、旋转蒸发器、标准砝码等，满足检验需求。

生产现场使用的监视测量设备由车间负责保管，检验用的测量设备由质检人员专人负责，防止潮湿、磕碰和损坏。

按照监视测量管理要求，公司安排人员进行日常维护保养，定期进行鉴定或校准，确保计量器具的有效使用。抽查计量器具校准、检定情况：电热恒温水浴锅、电子台称、电子计价秤、压力表、标准砝码等，于 2025 年 2 月 25 日进行校准，提供了校准证书，具体见附件。

现场检查冷冻库、速冻库内放有温湿度计，但是未能提供温湿度计的校准证书，——不符合

企业介绍，未发生使用过程中失效的现象，如果出现，清楚应立即停止使用，送具有计量资质的检定部门检定，并对已往所检结果重新检验。

计量器具的管理基本符合要求。

五、放行

查企业编制了《进货检验规范》《外部提供过程、产品和服务控制程序》《成品检验规范》等通知文件，



规定了原材料、半成品、成品的放行控制要求。收集了中华人民共和国食品安全法、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 SB/T10379-2012 是《速冻调制食品》；GB/T17238-2022 鲜冻分割牛肉 NYT676-2010 牛肉等级规格、GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定、食品召回管理制度等等。等法律法规和标准要求。

质检部负责进厂原料、辅料、食品添加剂、包材的检验工作，生产过程检验，成品检验等工作。

1、进货查验：主要以感官检查为主，同时核对产品合格证明；

查《原料验货记录》，

1) 原料名称：牛眼肉；供应商为：福建中扬供应链；数量：3318kg，生产日期：2025.6.6-6.9，保质期24个月；检测指标（感官、包装、标识），证明文件有报关单和检疫证；检验人：王娜；检验日期：2025.9.16；检测结果：接收；

2) 原料名称：复配抗氧化护色剂；供应商为：浙江硕丰食品配料有限公司；数量：250kg，生产日期：2025.10.24，保质期24个月；检测项目（感官、数量、资质）；检验人：王娜；检验日期：2025.11.3；检测结果：接收；

另抽黑胡椒、大蒜粉、洋葱粉、淀粉磷酸酯、水分保持剂检验表及原材料检验报告，均符合要求。

抽保存入库记录：记录了名称、规格、供应商、生产日期、数量、入库日期、入库人等

另抽其他检验记录，记录完整，有质检人员确认。

2、过程控制：由车间各工序人员通过感官检查，包括产品杂质、气味、颜色等，不合格品联系供应商退货处理。未形成记录，已现场沟通；质检部人员不定时车间巡检，发现问题及时处理，未形成记录，已现场沟通；

3、出厂检验：

查《产品出厂检验报告》，

产品：原切浸腌眼肉牛排 生产日期：2025年11月10日 数量：51箱

执行标准：SB/T 10379 产品类别：鲜切牛肉

净含量：标准：1000g 平均值：1000g 结果：合格

感官要求：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质：均合格

理化指标：过氧化值 0.040g/100g 结果：合格

检验人：王娜

最终判断：合格

审批人：王军

另抽黑椒牛仔骨、捷奥儿童牛排等出厂检验报告，符合要求

企业介绍，该公司主要是代加工，加工好的产品自检合格后，按照客户要求送外检并出具第三方检验报告，抽2025年9月17日牛排检验报告，符合要求，具体见附件。

产品留样，每批次产品按产品留样管理制度进行留样，抽留样记录：记录了产品名称、规格型号、留样数量、生产日期、存放地点。符合要求。

配料用水使用净化后的自来水，企业提供了水质检测报告，报告日期：2025.2.20，检测结果：合格；

产品放行受控。

六、外部提供的过程、产品和服务的控制

组织编制了《采购控制程序》，明确了根据销售订单，编制《采购计划》。对采购计划中重要物资进行定期合格供方评价，内容包括：产品质量、交货期、价格及售后服务等内容。经由总经理确认后，纳入公司合格供方。依据程序要求，对供方进行了年度评价。

提供了《合格供方名录》，确认日期：2025.1.5。

供方名称	供应产品和服务名称
河南康牛食品有限公司	鲜冻牛肉
河南佰澳食品有限公司	鲜冻牛肉
大厂县耀华纸箱厂	纸箱



天津蓟县七圆印刷公司	塑料薄膜
夏垫铁制厂	产品模具
大厂天晟纸箱厂	纸箱
沧州恒泰包装制品有限公司	包装袋
浙江硕丰生物科技有限公司	调料（食品添加剂）
建祥天翼物流有限公司	产品运输

。。。。。

查 2025 年 1 月 5 日对供方的年度评价和选择。

——抽河南康牛食品有限公司评价：评价内容：企业资质、供货能力、产品质量、交货期、价格、售后服务等；符合要求，列入合格供方。评价日期：2025 年 1 月 5 日；

抽其他供方、产品运输外包方的评价，均进行了年度确认；

抽查采购合同：

1、甲方：河南康牛食品有限公司

合同内容：2583 上脑 1994kg，签订日期：2025 年 4 月 9 日；

2、甲方：河南佰澳食品有限公司

合同内容：3974 眼肉，签订日期：2025 年 4 月 9 日；

外包过程控制：

产品运输：产品运输外包。外包方与企业长期合作，彼此信任、服务质量得到企业的认可，未签订服务协议。

采购控制符合要求

七、产品和服务要求

公司通过走访、电话、微信、邮件等方式与顾客交流，主要进行以下沟通：

- 1、在产品交付中向顾客提供保证产品品质的有关信息。
- 2、接受顾客问询、询价、合同的处理。
- 3、根据合同要求进行有关的事宜，对顾客的投诉或意见进行及时处理和答复。到目前为止，近一年未发生顾客不满意及投诉现象

通过查公司产品订单，提供了销售合同。

甲方：大厂回族自治县金腾肉类食品有限公司

乙方：乔蕊

合同内容：眼肉 19564kg、臀肉 18228kg，具体名称、数量、规格等； 合同约定了包装要求，交付与验收要求，付款方式，违约责任等，有双方签字盖章。签订日期：2025 年 3 月 5 日；

甲方：大厂回族自治县金腾肉类食品有限公司

乙方：北京嘉铭桐辰科技股份有限公司，合同编号:JMTC20251015001

合同内容：眼肉 19564kg、臀肉 18228kg，具体名称、数量、规格等； 合同约定了包装要求，交付与验收要求，付款方式，违约责任等，有双方签字盖章。签订日期：2025 年 3 月 5 日；

以上合同，均根据甲方提供的订单进行生产和发货。根据订单内容安排车间生产。

销售合同覆盖了认证范围产品，符合要求。

公司通过电话，走访等形式，接受顾客反馈，了解顾客顾客满意度信息，发放调查表对顾客满意度进行定量测量。

八、顾客满意度

查企业 2025 年 8 月 15 日进行了一次集中的顾客满意度调查工作，提供“顾客满意度调查表”，对“杭州妙味川味观餐饮有限公司”等 6 个客户进行了满意度调查工作，调查主要内容：质量、价格、交期、售后等方面的满意程度等，各项得分求平均值得最终结果。

对结果进行了汇总，提供《顾客满意度调查分析报告》，最终顾客满意率 100%。



顾客主要对产品市场区域划分及包装规格方面提出了一些建议，调查内容结果均为很满意。公司对调查结果和顾客建议十分重视，责成有关部门及时与顾客沟通，并作出回应，要求各部门有针对性地分析改进存在的问题，强化岗位职责，提高人员素质、制定科学合理的控制措施、根据客户要求采取改进措施以提高顾客满意度，实现企业的持续健康发展。

该结果已提交管理评审。

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

公司按照内审计划的要求，于 2025 年 9 月 12 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2025 年 9 月 18 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

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:

编制了《不合格品输出控制程序》，程序内容符合标准要求。对不合格品的处置方式包括:

涉及包装重量、隔膜、牛油没有切割干净等的不合格，返工处理。

涉及产品卫生等食品安全的不合格，不予出厂，做饲料及其他处理。

对于包装过程漏气，金属探测器发现的不合格，对其原因和不合格程度进行分析后，进行返工重新包装或报废等处置措施。

提供了《不合格品及纠正措施处理单》本年度未发生不符合

已售出产品，涉及食品安全的，采取召回措施，接受赔偿和处罚，努力配合将产品召回。

企业编制有产品召回计划，并按要求定期演练，提供有召回计划、召回演练记录。

经查基本符合要求

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

针对日常检查中出现的不符合和重复出现的问题和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，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常工作例会、年终总结大会等对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施。

现场审核验证基本有效

3) 投诉的接受和处理情况:

组织建立了投诉反馈的接受渠道，目前为止没有顾客投诉情况发生。对顾客的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。

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):
变更为: 资质范围内的速冻调制食品【生制品 (速冻调制牛产品)】的生产
- 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:

上次审核的不符合项经本次审核验证, 均已整改, 有效。

五、认证证书及标志的使用

证书用于投标, 目前未发生证书使用不当行为

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, 大厂回族自治县金腾肉类食品有限公司的

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:马焕秋



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。