



项目编号：21714-2025-QEOFH

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



**组织名称：**四川龙盛源肉类加工有限公司

**审核体系：**环境管理体系、质量管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

**审核组长（签字）：**黄童彤

**审核组员（签字）：**陈伟、刘江、任学礼、李仕强

**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 ■ 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：黄童彤

组员：陈伟、刘江、任学礼、李仕强



受审核方名称：四川龙盛源肉类加工有限公司

## 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
A	黄童彤	组长	审核员	2025-N1EMS-1301841	
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1QMS-1301841	03.01.01
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1OHSMS-1301841	03.01.01
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	CI-1
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-1301841	CI-1
B	陈伟	组员	审核员	2024-N1EMS-2265256	
	陈伟	组员	审核员	2023-N1QMS-2265256	
	陈伟	组员	审核员	2024-N1OHSMS-1265256	
C	李仕强	组员	技术专家	ISC-JSZJ-615	03.01.01
	李仕强	组员	技术专家	ISC-JSZJ-615	03.01.01
	李仕强	组员	技术专家	ISC-JSZJ-615	03.01.01
D	刘江	组员	审核员	2025-N1QMS-1504693	
	刘江	组员	审核员	2025-N1OHSMS-1504693	
	刘江	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1504693	
	刘江	组员	实习审核员	培训证	
E	任学礼	组员	审核员	2025-N1EMS-2232990	
	任学礼	组员	审核员	2023-N1QMS-2232990	
	任学礼	组员	审核员	2023-N1FSMS-2232990	
	任学礼	组员	审核员	2024-N1HACCP-2232990	CI-1

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈彦、刘忠和	向导	受审核方



2		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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（**环境管理体系、质量管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）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：

GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 、 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 、  
GB/T45001-2020 / ISO45001:2018、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）  
体系认证要求（V1.0）

### 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：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、中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国政府采购法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国反不正当竞争法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国节约能源法、中华人民共和国消防法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、DB22/T 2739-2017生猪屠宰厂标准化屠宰检验操作规程、NY/T 2076-2011生猪屠宰加工场（厂）动物卫生条件 ‘

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：中华人民共和国民法典、中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国政府采购法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国反不正当竞争法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国节约能源法、中华人民共和国消防法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、DB22/T 2739-2017生猪屠宰厂标准化屠宰检验操作规程、NY/T 2076-2011 生猪屠宰加工场（厂）动物卫生条件；

### 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21日上午至2025年11月23日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年4月30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）：

E:生猪屠宰、生猪肉分割包装所涉及场所的相关环境管理活动

Q:生猪屠宰、生猪肉分割包装

O:生猪屠宰、生猪肉分割包装所涉及场所的相关职业健康安全活动

F:位于成都东部新区贾家街道健康社区1组78号的四川龙盛源肉类加工有限公司的生猪屠宰、生猪肉分割包装

H:位于成都东部新区贾家街道健康社区1组78号的四川龙盛源肉类加工有限公司的生猪屠宰、生猪肉分割包装

**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：成都东部新区贾家街道健康社区1组78号

办公地址：成都东部新区贾家街道健康社区1组78号

经营地址：成都东部新区贾家街道健康社区1组78号

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 一阶段审核情况：**

于2025年11月20日08:30至2025年11月20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：危险源、环境因素、HACCP计划、前提方案、目标、方针

**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（3）项，观察项（1）项 涉及部门/条款:行政部 QEO7.2/H3.2 品检部 Q7.1.5.2/F8.7/H3.6 Q8.5.1/F8.8.1/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22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：

监视和测量、人员能力

3) 本次审核发现的正面信息：

生猪屠宰的操作人员能力、工艺流程较为完善；

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

2) 风险提示：

分割车间人员能力及检测能力需要加强；

### 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：2018年05月30日 体系实施时间：2025年4月30日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、屠宰证明、防疫合格证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：28人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

行政人员：9:00—12:00；14:30—17:30，屠宰时间：2:00-6:00；

4) 范围内产品/服务及流程：

屠宰工艺流程：

宰前检疫—待宰圈—冲洗—电麻刺杀沥血—头部检验—清洗—烫毛—清洗—开膛取内脏—检疫—去头蹄尾—劈半—修整胴体—肉检—冷却、分割

分割工艺流程：

白条预冷—粗分割—精分割—包装—金属探测

外包过程：无害化处理；

关键过程：无 特殊过程：宰前检验；



### 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) 内外部环境

公司总经理：张其； 小组组长/管代：刘忠和； 员工代表：刘莉。

企业从事生猪屠宰、生猪肉分割包装。

1) 企业于 2025 年 4 月 30 日，依据 GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018、ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)编制标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

2) 现场与总经理沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、监管部门通知和会议等形式，收集对公司实现管理目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。

现场与总经理沟通，总经理表示目前市场竞争较为激烈，希望通过第三方体系认证，获得第三方证明及认可，有利推动市场竞争，或者更多投标资格。公司目前内部人员较少，管理较为简单，客户群体目前较少，运行基本满足客户的需求。

对于公司内部环境，较为关注规范化管理方面，公司自今以来开展管理体系建立和试运行，通过标准体系的学习和不断完善，从而提高了公司整体的经营管理能力和水平。

##### 2) 相关方需要和期望

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理表示企业根据内部环境和外部环境对相关方进行识别，同时提供了《组织及其环境识别评价（外部因素）》及《组织及其环境识别评价（内部因素）》识别内部环境包括：价值观、公司价值观、组织文化、质量体系绩效等因素；识别外部环境包括：政治环境、法律、经济环境、自然环境、气候变化。公司基本明确了这些相关方在产品质量、食品安全等及相关方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

##### 3) 管理方针

公司于 2025 年 04 月 30 日布了经总经理批准的管理体系方针：

QESFH 方针：安全营养、品质稳定 绿色食品、优质健康  
遵纪守法、顾客满意 落实预防、持续改进

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。



现场询问公司员工代表，基本知晓本公司的管理方针。

#### 4) 风险和机遇

企业编制有《风险和机遇控制程序》，对影响实现管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议进行风险和机遇的识别。

1) 提供了《风险和机遇识别分析表》：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了建议性的应对措施。

2) 公司考虑了可能存在的机遇，通过保证食品安全的方法，获得了老顾客的认可。同时积极配合新客户，随时满足客户提出的相关要求。公司在确定这些风险和机遇时，考虑了基础设施、人员等内外部因素及客户的相关要求。

抽识别的风险与机遇：

监管部门的监管力度机遇：：行业产生环境的变化，给公司带来新的发展机遇。

监管部门的监管力度风险：监管部门的监管力度的加大，如公司执行不规范，可能存在被查处的风险

控制措施：1、各级部门严格按照公司的规章制度开展相关工作 2、职能部门加大公司内部制度执行情况的检查。

该组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

#### 5) 目标

公司在《管理手册》0.4 条款规定了公司管理方针和目标。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。如下：

——环境目标

废弃物分类处理率≥98%；

废水废气达标排放；

火灾、爆炸事故为 0；

——质量、食品安全目标

产品出厂合格率 100%

顾客投诉解决率 100%

顾客满意度≥95 分

重大食品安全责任事故为 0

——职业健康安全目标：

火灾、爆炸事故为 0

职业病发病率为 0

职工轻伤事故≤1 次/年

提供《目标分解及完成情况考核表》，抽查公司总目标的实施完成情况：

目标分解	考核		考核情况
	频次	考核方法	2025. 1-10
产品出厂合格率 100%	每月	产品出厂合格数/出厂产品总数×100%	100%



顾客投诉解决率 100%	季度	客户投诉解决数/客户投诉总数/×100%	100%
顾客满意度≥95 分	年	调查顾客满意数/调查顾客总数×100%	98 份
重大食品安全责任事故为 0	半年	实际发生次数	0
废弃物分类处理率 100%;	季度	废弃物分类次数/实际废弃物收集次数	100%
废水废气达标排放;	半年	实际发生次数	达标
火灾、爆炸事故为 0	半年	实际发生次数	0
火灾、爆炸事故为 0	半年	实际发生次数	0
职业病发病率为 0	半年	实际发生次数	0
职工轻伤事故≤1 次/年	半年	实际发生次数	0

管理目标已完成，2025年11月目标在实施中。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。

## 6) HACCP计划

提供了危害控制计划，认证涉及的生猪屠宰、生猪肉分割包装、原料、接触材料等描述，如：鲜猪肉、鲜猪副产品、水、包装袋/包装盒等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、产地、来源、生产方法、交付方式、包装类型、贮存、运输条件、使用或生产前的预处理、与采购材料和辅料用途相适应的有关食品安全的接收准则或规范、过敏源等进行了描述，基本符合要求。

对终产品猪肉、猪内脏的描述，描述项目包括：包装材料、产品名称、主要成分、包装材料、物理/化学/生物特性、标签说明、保质期、贮存方式、运输方式、产品标准、销售者等项目，审核周期内没有发生变化。

使用前预处理：清洗、烹饪；

屠宰工艺流程：

宰前检疫—待宰圈—冲洗—电麻刺杀沥血—头部检验—清洗—烫毛—清洗—开膛取内脏—检疫—去头蹄尾—劈半—修整胴体—肉检—冷却、分割

分割工艺流程：

白条预冷-粗分割-精分割-包装-金属探测

目前公司购置主要是：猪、包装盒等相关过程，对应的设备设施组织有配置及管理。

白条猪直接销售，分割肉装包装盒销售，现场观察：生产工艺流程与实际基本一致，食品安全小组在 2025 年 4 月 30 日对流程进行确认，审核周期内未发生变化。

按照工艺流程对产品生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了控制措施，包括了生猪接收（CCP1）、待宰、静养、宰前检验检疫、淋雨、电麻、宰后检验检疫（CCP2）、粗分割、精分割、金探（CCP3）等过程。

危害分析的步骤与流程图基本一致。总经理现场表示审核周期内未发生较大变化。



### 7) 环境因素；危险源辨识

提供环境因素识别评价表，内容包括：活动/产品/服务、环境因素、水、气、噪声、辐射、资源等造成的环境影响，基本能考虑了生活、办公等过程向大气排放、水体排放、噪声污染、土地污染、废物管理、资源的使用等因素，能考虑到三种时态、三种状态等。主要为办公区；服务过程中能结合生命周期观点，从设备劳保的采购以及劳务服务的全部生命过程中可以涉及的环节进行识别；包括相关方影响等，各部门参与识别评价。

查见：《环境因素识别与评价控制程序》，上述文件对识别和评价方法、程序、职责、记录作了规定。

行政部 2025 年 4 月 30 日组织了各个部门开展了环境因素的识别工作。

查见：《环境因素识别评估表》和《重要环境因素清单》，按照部门和作业场所进行识别并评价出公司重要环境因素有：1) 火灾爆炸；2) 固废（含危废）排放；3) 废水排放；4) 废气排放；5) 噪声排放等 5 项，识别清楚、准确，评价合理。

查：公司《环境因素识别评估表》，涉及以下内容：生活废水排放等环境因素，生产过程中屠宰场恶臭、燃气废气、车间地坪冲洗废水排放、车辆及生猪冲洗废水排放、屠宰废水废油脂固废排放、废填料废活性炭固废排放、检疫不合格猪病死猪固废排放等环境因素

.....

共计识别 104 项。识别基本清楚、全面。

查见：《危险源辨识、风险评价和风险控制信息表》，危险源过程打分和小组评议共评价出公司不可接受风险：6 项，

分别是：1) 火灾爆炸；2) 机械伤害；3) 烫伤；4) 触电；5) 职业病（噪声、高温）；6) 物体打击；辨识清楚、准确，评价充分合理。

抽查见确定的潜在火灾，职业病伤害等控制措施：

#### 1、杜绝火灾事故的方法措施：

制定危险易燃品管理规定，易燃易爆品有专人管理，使用人员进行安全交底；天然气定期进行监测；配备必要的消防灭火器材、工具，并进行培训演练；定期检查维护，保持消防器材完好。

#### 2、防止职业病伤害的方法措施：

定期员工体检；劳动部门的有关规定使用劳保用品、穿戴符合要求的作业服、耳塞、耳罩、鞋帽、手套、鞋盖、佩戴防护面罩等；选用低噪设备，定期保养；加设减震垫；风机风口加装消声器；不定期对操作人员进行安全培训

查见：行政部及办公区域《危险源辨识、风险评价和风险控制信息表》

2025 年 4 月 30 日发布。

行政部办公区域共识别出包括：

电磁辐射、电器漏电、接地（零）不良、易燃品潜在的火灾、地面较滑、办公设备发生故障，漏电导致的触电；线路老化漏电、人员吸烟引发火灾；上下班发生交通事故伤人等 15 项危险源。

危险源辨识基本充分、风险等级评价基本合理。

### 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

（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职业健康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）

#### 1) 采购管理

公司在《管理手册》中 7.1.6 条款，对外部提供过程、产品和服务的控制过程进行管理；

营销部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所



有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。供销部负责人根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料或辅料供方可被评为合格供方。目前采购的产品为生猪。

提供《合格供方名单》，

查《合格供方名单》：

供方商户	供应主要产品
杨文科	生猪
郑传富	生猪
曾武阳	生猪
陈波	生猪
谢文建	生猪
陈远彬	生猪

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括企业资质证明、产品或服务的质量、交货期/服务及时性、履约能力、产品或服务的保证能力、售后服务和支持能力、顾客满意程度、价格、提供合格证明的及时性等，查《供方调查评定表》，评价时间：2025.9.15；评价人：张其、刘忠和、谢反修、付祥、陈彦等，批准：张其；评价结论：建议作为公司的合格供应(外包)商。

以上《合格供方名录》及《供方调查评定表》基本覆盖认证范围的缺少包装材料，现场沟通整改。

抽查供方管理资料：

1、郑会英

产品名称：商品猪

动物检疫证明编号：NO. 51001216667；

报告时间：2025.3.28

检验结论：合格；

检测单位：四川省成都东部新区贾家街检疫申报点

2、四川梅塞尔气体产品有限公司

统一社会信用代码：915101006216111115

危险化学品经营许可证：川蓉高危化经字(2024)088号

产品名称：航空呼吸用氧

报告编号：NO(W)2025-0365

报告日期：2025.3.20

检测项目：二氧化碳含量、氧含量、总烃含量等

检验结果：合格

检验机构：化学工业气体质量监督检验中心

产品名称：二氧化碳

报告编号：NO(W)2025-1926

报告日期：2025.10.24



检测项目：二氧化碳含量、总硫、氰化氢等  
检验结果：合格  
检验机构：化学工业气体质量监督检验中心

### 3、陈远彬

产品名称：商品猪  
动物检疫证明编号：No. 51002115069；  
报告时间：2025. 11. 14  
检验结论：合格；  
检测单位：四川省成都东部新区贾家街检疫申报点

### 4、资中德康食品有限公司

产品名称：商品猪  
动物检疫证明编号：No. 51002000344  
报告时间：2025. 10. 19  
检验结论：合格；  
检测单位：四川省成都东部新区贾家街检疫申报点

### 1、锦尚盒包装科技（成都）有限公司

统一社会信用代码：91510124MA62NWR2U  
产品名称：吸水垫  
检测编号：HGWT2500665  
报告日期：2025. 5. 27  
检测项目：重金属、苯丙酮等  
检验结果：合格  
检验机构：关东审珠海市质量计量监督检测所

和营销部经理沟通，告知供方大部分为小户，部分供方为公司，但未达成长期合作，没有签订采购协议。基本满足要求。

供方资质均齐全、有效，收集了动物检疫合格证明：

外包过程控制：无害化处理

无害化处理，提供有无害化处理合同，甲方：四川龙盛源肉类加工有限公司，乙方：简阳市汇迪无害化处理有限公司；合同签订日期：2024年4月1日，有效期3年；合同双方盖章生效。同时提供供方资质；  
采购管理情况：

营销部负责采购，通过电话、微信与供方沟通，并下达开展采购工作，采购期间未发生不合格情况，无紧急采购现象，无食品欺诈现象。经交流企业的生猪的供应由供方送往组织，当天统计数量，根据销售情况进行屠宰审批，当天不屠宰的生猪存放在待宰圈中等待下一次屠宰，无采购计划。

查采购合同：

1、与绵阳正高能科技有限公司 签订合同，合同编号：MYZGN-XS-0；签订日期：2025. 1. 1；  
产品名称：二/三元，合同还包括了产品规格、年度总头数、单价等内容。



合同双方盖章生效。

1、与成都一口吡吡农业有限公司 合同签订地，简阳市；签订日期：2025.08.1  
产品名称：二/三元，合同还包括了产品规格、年度总头数、单价等内容。

合同双方盖章生效。

与部门负责人交流，企业采购吸水垫未与供应商签订合同，双方一单一结，现场沟通知没有入库记录，为管理漏洞，需加强入库管理，下次审核关注。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求。

本次审核范围内产品未使用添加剂，二氧化碳及航空呼吸氧用作包装填充，增加保质期，为食品接触物质，不涉及添加剂管理；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

## 2) 前提方案

组织策划了《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

### 1) 场所及周边环境

公司坐落于河南省南阳市宛城区溧河乡天冠大道 1 号天冠加油站南隔墙；环境优美，在加油站隔壁，无物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见购销部审核记录；

### 2) 场所设计、建造、布局和操作

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，车间区域划分合理，基本满足要求；

### 3) 仓库管理

现场查看屠宰车间（排酸库）未使用，分割车间（冷冻库、成品保鲜库）现场查看未使用，排酸库存放少量猪肉，温度在 2℃，无害化产品暂存库存放三腺及废油脂及一头病猪；提供生产记录，生产记录中体现原料出库温度检查要求（0-4℃），成品出库测温（0-4℃）均符合要求，未对预冷过程温度以及成品保温库温度进行监控，开观察项；

#### 空气和水质

空气：

屠宰车间无特殊要求；

分割车间，分割间和包装间均为洁净区，现场配备臭氧杀菌装置，与企业沟通在有分割生产的情况下要求对分割间及包装间进行消毒 1 小时，为提供臭氧杀菌记录查 2025 年 11 月 19 日记录，记录时间：18:00-20:00，杀菌时间 120min，杀菌人员：张\*\*；

分割车间和包装车间均有温度要求，小于 12℃，现场查看温度基本满足要求，未提供温度监控记录，开观察项；

对于生产用水的安全性确认。

提供成都东部新区自来水管厂的 6 月报告，样品名称：出厂水，报告：2025 年 06 月 03 日检测项目：四川铨旺环境检测有限公司，检测项目：菌落总数、大肠菌群、砷、镉、汞、铅、ph 等；

同时提供水费缴费凭证，基本满足要求；



## 5) 包装材料

包装材料用合格供方提供的产品，动物检疫证及供方资质见营销部审核记录。

## 6) 废弃物处理

提供动物及动物产品无害化处理委托协议书，乙方：简阳市汇娣无害化处理有限公司，合同期限：无显示，合同签订日期：2024年4月1日，企业营业执照编号：91510185MA6AK1XT61，查动物防疫条件合格证，编号：（川）动防合字第210001号，经营范围：动物及动物产品无害化处理；

提供无害化处理记录：2025年4月16日，病害产品处理重量（千克）：1230kg，处理方式：干化，无害化处理人员：刘明星，官方兽医签字：陈永\*，屠宰场签字，王\*；同时提供屠宰检疫无害化收储单；

无害化处理记录台账：查11月14日记录当海沧入场前死亡生猪数量1，进场待宰期间死亡生猪数量0，摘除三线重量32.0kg，其他不可食用产品3.7kg，处理方式：冷藏，检验员：魏，查看11月整月记录未处理，10月有处理记录，现场与企业沟通，每月处理一次；

## 7) 交叉污染

屠宰车间：车间配有更衣室较为简单，基本配置换鞋、储物柜，洗手采用洗手液、洗手液、消毒池等进行消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具存放工器具清洗间，小型工器具统一管理，每宰一头对刀具进行清洗一次，未提供记录；提供《屠宰车间刀具消毒台账》针对屠宰结束后对刀具整体的消毒记录，查看8月记录消毒记录，消毒方式浸泡、比例配置，水：消毒液：100：1；责任人：刘忠和；

未显示消毒液名称及刀具数量，现场沟通整改，下次审核关注；

提供《车辆进场消毒记录》查2025年11月19日记录，9：29，三分钟 川AM8482 消毒液：脲酸粉；——基本满足要求；

现场查看人员对屠宰环境及待宰圈进行消毒，消毒方式喷撒，未提供记录，消毒时间，每日屠宰结束及生猪进场前；基本满足要求；

分割车间：车间配有更衣室，基本配置换鞋、储物柜，洗手采用洗手液、洗手液、消毒池、风淋室等设施。

提供《分割车间臭氧杀菌消毒记录》，查2025年10月记录，消毒时间120min，记录人：张\*\*；未显示消毒区域，现场沟通，下次审核关注；

包材清洗消毒记录，消毒产品名称：221360，有批号记录，消毒方式：臭氧，操作人：颜\*\*，查看2025年9月记录基本满足要求；

车间整体消毒及环境验收未体现记录，现场查看环境整洁，无淤水残留，基本满足要求；

屠宰区，扯皮 开膛去内脏过程中将内脏放置地面，已整改；

## 化学品管理

审核范围使用的食品添加剂：二氧化碳和氧气作为分割产品包装气调使用无限量，其他化学品：消毒液、洗手液、洗洁精、脲酸粉、污水处理化学药品；

提供《化学品领用记录表》记录内容有日期、消毒液名称、领用数量、领用人，领取时间，抽查2025年4



月-11月记录，基本满足要求；

现场查看有75%酒精、污水处理化学用品均未记录，现场沟通，下次审核关注；

### 8) 清洁消毒

每班结束后，对生产场所进行清洗，无消毒，提供《车间消毒记录》使用苯扎溴溶液消毒，消毒区域：生产车间、猪圈、无害化处理车间、隔离区、急宰间、冻库、厂区通道、下猪台，一日两次上午和下午，消毒人：付平。检疫人员：周凯，查看2025年11月记录基本满足要求；

### 9) 虫鼠害防护

屠宰车间配有老鼠笼、粘鼠板，灭蝇灯，分割车间，配有挡鼠板、灭蝇灯基本满足要求；

提供《灭鼠检查记录表》记录老鼠笼、粘鼠板的数量，以及灭鼠情况，处理人：张\*\*，现场查看无鼠迹；灭蝇灯可正常使用，车间无苍蝇的痕迹，粘蝇纸根据情况不定期更换，基本满足要求

### 人员卫生管理

提供《食品从业人员晨检记录表》，检查人员配饰、疾病等影响食品安全的信息，查看7月记录基本满足要求，

### 10) 外来人员管理

外来人员不得进入屠宰区，有双重大门；屠宰区有隔离；

### 12) 返工

情况特殊无返工。

现场查看

屠宰车间现场情况：

生猪进场车辆进行消毒，组织的兽医对生猪接尿用瘦肉精快速检测进行检测，验收生猪动物检疫检验合格证核对耳标，生猪进入待宰圈3-6小时，期间兽医不定期巡查生猪情况，屠宰过程一头猪对刀具清洗一次，使用83℃以上热水消毒，因四川省地方需求，屠宰过程中未对猪尾巴和猪蹄进行去除，宰杀完对猪胴体感官及三腺去除进行检查及宰后检验，因顾客需求，不进行预冷排酸过程；客户自己的生猪屠宰后将猪拉走，售卖；

分割车间现场情况：

对预冷排酸过后的猪肉进行分割，粗分割剔骨、精分割根据客户要求进行分割，后包装，包装过程中对产品进行气调（充二氧化碳和氧气），后金属探测每次使用前使用模块调试设备，模块有（铁、铜、非铁），后粘贴标签；现场环境温度低于12℃，基本满足要求；

夜班屠宰情况：

屠宰过程一头猪对刀具清洗一次，使用83℃以上热水消毒，因四川省地方需求，屠宰过程中未对猪尾巴和猪蹄进行去除，宰杀完对猪胴体感官及三腺去除进行检查及宰后检验，因顾客需求，不进行预冷排酸过程；员工状态无异常，发货平台对猪胴体重量进行称重，并标识，后客户将猪肉拉走售卖，有部分客户是自有猪，根据耳标追溯自己的猪胴体进行拉走售卖，将内脏抵屠宰费；

### 3) 设计开发

在手册8.2.3.4产品设计和开发对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。

生产部负责新产品的开发，主要开发人员生产人员，车间主任从事屠宰行业多年，具有一定的产品开发的



相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了新产品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，公司从事的屠宰行业的工艺成熟固定，工艺未变化，企业暂无产品设计开发。

#### 4) 应急响应

编制了《应急准备和响应控制程序》、《突发环境时间应急预案》、《生产安全事故应急预案》等，查看内容基本符合要求。

公司进行了火灾演练，查应急演练记录：

演练目的：为落实安全生产责任，增强公司全员上下的安全意识，同时为应对突发火灾，提升员工的消防技能，做到火灾事故发生时，全员意识优秀，应急措施全面有效，人员抢险协调迅速快捷，事故上报及时，以此达到最大限度的减少火灾对人员、财产的最小损失，充分保障员工的生命财产安全

演练时间：2025 年 4 月 24 日

演练地点：会议室进行消防安全讲解，办公室楼进行应急逃生演习，厂区进行灭火演习

参加人员：办公人员及车间部分员工

演练内容：消防安全知识的普及，如何预防火灾，如何正确用电，扑救初起火灾、面对突发事件的逃生与自救，正确听辨别报警声；消防事件的演练，火灾正确逃生自救的演练；如何正确使用灭火器，现场演示和实际操作演练等。

现场提供本次演练方案、演练前培训记录、签到表及演练过程记录和演练图片等。符合要求。

查演练报告：这次现场演练检验了公司应对突发事件的能力，以及公司火灾事故应急预案的可操作性，取得了圆满的成功。火灾应急预案可行、有效。

控制符合要求。

查行政部办公区配置有灭火器等，基本符合要求。

#### 5) CCP/OPRP验证、产品放行

根据屠宰工艺流程查看过程记录：

宰前检疫—待宰圈—冲洗—电麻刺杀沥血—头部检验—清洗—烫毛—清洗—开膛取内脏—检疫—去头蹄尾—劈半—休整胴体—肉检—冷却、分割

根据 2025 年 11 月 18 日记录抽取货主：蜀堰养殖进行追溯

##### 1) 宰前检疫

提供生猪进场验收检验记录台账 14: 20, 货主名称: 蜀堰养殖 运输车辆(川 AJG805)联系电话: 15397625503  
生猪产地: 成都都江堰聚源镇 动物检疫合格证号: 51002134750, 动物检疫合格证生猪数量: 60, 病残急宰数量 0, 可疑隔离数量 0, 健康数量 60, 健康数量总计 60, 进场生猪分圈圈号 28 (20) 30 (40), 检验员: 付祥

同时提供“瘦肉精”快速检测结果通知单编号: 5100214750; 原始记录见品检部审核记录



提供动物检疫证明（动物 B）编号：51002134750；有显示耳标号，签发日期：20205 年 11 月 18 日；基本满足 CCP1 的要求；

#### 2) 待宰圈

提供生猪待宰检验记录台账：18：47，待宰圈号：28（20）30（40）、21（20）19（40），圈内生猪数量 120，货主姓名：蜀堰养殖，“精、动饮水”及提问正常数量 120，异常数量 0，检验员：付祥，与企业沟通，21（20）19（40）为前一天待宰；

#### 3) 屠宰审批

提供屠宰检疫申报资料审查表：当日入场数：216，前一日留存数：110，待宰圈动物数：326，耳标抽查数量 72，耳标号是否与检疫证明一致：是；动物检疫合格证（动物 B）张数：8，合计载明动物数：216，运输车辆与动物检疫合格证明载明车辆是否相符：是；企业电子收证是否完整：是，驻场检疫人员：程伟，2025 年 11 月 18 日；

提供生猪送宰检验记录台账：23：32 待宰圈号：28（20）30（40）、21（20）19（40）；圈内生猪数量：120，货主姓名：蜀堰养殖，健康合格数量：120，静养合格数量：120，体表合格数量：120，合格准在数量：120，检验员：付祥；

#### 4) 宰后检验

提供品检记录表：

圈号：28 检验数量 20 异常 0 死亡 0

圈号：30 检验数量 40 异常 0 死亡 0

圈号：21 检验数量 20 异常 0 死亡 0

圈号：19 检验数量 40 异常 0 死亡 0

提供宰后品质检验记录台账，货主姓名：蜀堰养殖，待宰圈号（28 30 21 19）准宰数量 120，实际宰杀数量 77，肉品品质检验（头部检验、体表检验、胴体检验、内脏检验、摘除三腺生猪数量、复检合格盖章数量）77，复检人：付祥；原始记录见品检部审核记录，基本满足 CCP2 要求；

#### 5) 成品

出具 19 日的动物检疫合格证、肉品品质合格证，

动物检疫合格证（产品 B），生产单位：四川龙盛源肉类加工有限公司，产品名称：猪-胴体，编号：51623526607，日期：2025 年 11 月 19 日

提供肉品品质合格证（编号：A290112201Z20251118K00324H，日期：2025 年 11 月 19 日）

另抽查 2025 年 5 月/8 月记录均满足要求；

根据分割工艺流程：

白条预冷-粗分割-精分割-包装-金属探测

根据 2025 年 11 月 20 日生产记录进行追溯：

提供生产记录表：11 月 20 日记录：对原料出库温度检查（0-4℃），名称：腿肉，外观（去筋膜、去边伤、去斑点、去淤血、去淋巴），盒装重量（495-515g）505g、盒子气体、检查标签、金属探测、框规检查、出库温度（0-4℃），备注：正常；对原料出库温度检查（0-4℃），名称：五花肉，外观（去筋膜、去边伤、去斑点、去淤血、去淋巴），盒装重量（495-515g）498g、盒子气体、检查标签、金属探测、框规检查、出库温度（0-4℃），备注：正常；对原料出库温度检查（0-4℃），名称：精瘦肉，外观（去筋膜、去边伤、去斑点、去淤血、去淋巴），盒装重量（495-515g）506g、盒子气体、检查标签、金属探测、框规检查、出库温度（0-4℃），备注：正常；

金属探测：提供金属探测仪使用记录表，设备名称：金属探测仪 设备编号：01 规格/型号：/ 使用日期：2025.11.20，使用起止：7：27-15：46，用途：金属检测，使用人：鄢\*\*；基本满足 CCP3 要求；

因分割过程从 2025 年 8 月开始实施，现分割批次较少，只抽查 3 批次产品均满足要求；



## 现场查看

### 屠宰车间现场情况：

生猪进场车辆进行消毒，组织的兽医对生猪接尿用瘦肉精快速检测进行检测，验收生猪动物检疫检验合格证核对耳标，生猪进入待宰圈 3-6 小时，期间兽医不定期巡查生猪情况，屠宰过程一头猪对刀具清洗一次，使用 83℃ 以上热水消毒，因四川省地方需求，屠宰过程中未对猪尾巴和猪蹄进行去除，宰杀完对猪胴体感官及三腺去除进行检查及宰后检验，因顾客需求，不进行预冷排酸过程；客户自己的生猪屠宰后将猪拉走，售卖；

### 分割车间现场情况：

对预冷排酸过后的猪肉进行分割，粗分割剔骨、精分割根据客户要求要求进行分割，后包装，包装过程中对产品进行气调（充二氧化碳和氧气），后金属探测每次使用前使用模块调试设备，模块有（铁、铜、非铁），后粘贴标签；现场环境温度低于12℃，基本满足要求；

## 6) 环境因素、危险源运行情况

组织制定了环境、职业健康安全运行相关的控制程序及相应的控制准则，如废水、废气、噪声、废弃物管理、节材节能控制、消防安全管理、固体废弃物管理、职业健康安全管理等过程的运行准则。

根据过程的运行准则，组织实施资源能源的消耗控制、火灾预防、职业健康安全事故防范等过程的控制，避免和减少了环境职业健康安全的损失。

消防设施检查、节能降耗运行检查、火灾预防运行检查、安全环境检查等关键运行控制信息的证据都以记录或文件的方式保留。

### 抽查环境、安全运行的策划与控制实施：

#### 1) 固体废弃物排放的管控：

公司固体废弃物主要为车间猪粪便，胃渣，内脏边料，污水站污泥，气体处理设备更换的废活性炭以及检验不合格的猪等。

负责人介绍，生活办公固废由当地环卫处理，企业无食堂，不涉及餐厨垃圾。

查与成都市毛建伟种植专业合作社签订有猪粪胃渣处理协议，见附件。进厂猪产生出粪便、胃渣交合作社进行处理。

建立处置台账，抽 2025.11.5，产生量：14.155 吨，处理量：14.155 吨，经办人：李良。

污水站污泥交简阳希望创美环保有限公司处理。建立处置台账，抽：2025.10.24，产生量 5.8 吨，处理量 5.8 吨，经办人：陈彦。

与简阳市汇迪无害化处理有限公司签订病瘟猪、淋巴等不可食用附属品等无害化处置委托协议书，见附件。

屠宰，切割出的无法食用的内脏边角料，检疫不合格猪，病死猪交简阳市汇迪无害化处理有限公司处理，提供有移交处置记录：

#### 无害化处理记录台账

日期：2025.11.14，当日入场前死亡生猪数量 1 头、进场前待宰期间死亡生猪数量 0 头，摘除三腺重量 32kg、其他不可食用产品 3.7kg，处理方式冷藏，检验员：魏\*\*

日期：2025.11.20，当日入场前死亡生猪数量 0 头、进场前待宰期间死亡生猪数量 0 头，摘除三腺重量 39.15kg、其他不可食用产品 7.88kg，处理方式冷藏，检验员：周\*\*

.....

在线废水检测废液，包装容器，更换的废活性炭收集入危废库，危废间按照制度进行管理，张贴最新危废标识，双人双锁，危废转移后进行台账登记，与成都川蓝环保科技有限公司签订有危废处置协议，提供有危废转移联单。见附件。

查危废台账，企业于 2025.11.6 对暂存危废进行了转移，目前暂无库存。

#### 查危废转移联单：



单号：20255101079092

转移时间：2025年11月06日14时21分，转移危废：在线监测药剂包装0.00788吨、在线监测母液0.33212吨

承运单位：什邡市人和车业有限公司，车牌：川F66710

危废处理单位：成都川蓝环保科技有限责任公司，接收时间：2025.11.07 17:18

#### 2) 资源、能源消耗管控：

负责人讲，公司资源、能源节约有相关规定措施，如：加强宣传、主管检查督导。现场有水、电、气等使用的场所，有随手关灯，节约用水等标语。未发现资源、能源过度消耗或浪费的情形。查企业使用水电气台账，无铺张浪费情况发生。

#### 3) 废气处理控制

车间消耗天然气设备为热源机，经燃烧后产生废气输送至11m高排气筒外排。车间产生的恶臭废气由封闭负压抽风机管道输送至废气处理装置活性炭吸附后经15m排气筒外排。提供废气设施维护保养记录：

日期	开机时间	关机时间	维护保养记录	记录人
9.29	8:10	12:15	正常	李良
9.30	8:00	12:00	正常	李良

.....

#### 4) 废水排放控制：

车间废水由清污分流、雨污分流控制。生活污水、生猪清洗废水、屠宰废水，清洗车间废水，入厂出厂车辆清洗废水经收集、由公司污水站处理后排入厂区东部污水处理站处理达到《肉类加工工业水污染物排放标准》三级标准后外排入污水管网，交贾家镇城市生活污水处理厂进一步处理。

污水站建有在线监测设备，实时传送外排水数据，监测设备定期由设备供方绿源诚负责维护调试。

抽2025年度污水处理站运行记录：

11.09 药品使用：PAC150公斤、PAM1.9公斤、污泥产生量5袋、粪便/胃渣产生量7袋，操作人员：李良

11.12 药品使用：PAC150公斤、PAM1.9公斤、污泥产生量5袋、粪便/胃渣产生量8袋，操作人员：李良

.....

#### 5) 噪声治理措施：

车间采用低噪声设备、安装减震装置、加强设备保养等措施控制设备噪声。生猪屠宰采用电麻杀猪、待宰圈密闭设置并用吸声隔声建筑材料来控制生猪嘶叫噪声。

提供近一年度环境监测报告：提供有2025年8月21日对噪声、废水的检测报告：检测单位：四川省中环博环境检测有限责任公司，报告编号：中环博检字第2025HW08029号，检测项目：噪声、废水。检测结论：合格。具体见附件。

提供有2025年6月6日对废气、噪声、废水的检测报告：检测单位：四川省中环博环境检测有限责任公司，报告编号：中环博检字第2025HW05037号，检测项目：噪声、废水、有组织废气、无组织废气。检测结论：合格。具体见附件。

#### 6) 火灾预防：

对火灾的控制包括：检查公司设备设施安全情况，每周进行安全检查，排查火灾及爆炸危险源，避免火灾爆炸等情况的发生；配备足够数量的消防器材，并定期进行全面检，通过消防验收与日常检查；查由天然气公司定期对天然气管道进行检测，确认天然气使用安全性；进行消防应急演练，确保危险发生后，能够立即采取有效措施，控制火灾的发生，减小影响度；对公司员工进行相关安全培训，涵盖用电安全、消防安全等所有易造成火灾、爆炸的作业行为。

#### 7) 机械伤害控制：机械伤害主要发生在生产中接收，输送，提升，清洗，屠宰，分割环节。

作业场所人员穿戴防护工作服；严格按照操作规程进行操作；作业现场张贴警示标识；操作人员定期进行安全教育培训。

#### 8) 触电伤害：配电箱变配电装置采取接地保护措施；定期对生产车间内电气设备漏电保护装置、线路的检



查，发现不符合要求的立即进行更换改造；对重要的电气设备设立警示标识，并张贴安全操作规程；组织生产班组进行用电知识的教育培训，不断提高员工的安全意识。

9) 高温烫伤：烫伤环节主要发生在屠宰后对猪毛的处理和清洁；控制措施：作业场所人员穿戴防护工作服；严格按照操作规程进行操作；作业现场张贴警示标识；执行应急预案。

10) 职业病防护：

公司生产关键岗位员工均进行职业病健康体检，无禁忌症方可作业。定期开展职业病预防培训，严格要求穿戴防护劳保用品等。提供近期职业病体检报告及作业场所危害因素检测报告，劳保用品发放记录等，见附件及 09.1 条款描述。职业病预防基本有效。

现场查，企业涉及有限空间，主要为环保设施及污水处理池。环保设备维保由设备供应商负责，污水处理站截至目前暂未涉及到污泥清掏；企业配置有氨气报警器、硫化氢报警器、四合一有毒气体报警器等监测设备，见附件。控制基本有效。

现场查看：办公区域及生产现场未发现大功率电器使用。

现场查看：办公区域及车间电线有穿管保护，依墙固定布局、车间有禁止吸烟提醒。

查见，整个办公区域及车间都按配置要求放置消防器材。

凌晨早班查询：2025年11月22日，查看早班人员屠宰工作情况：巡视生猪屠宰现场：各工位均配置有对应操作人员，正在进行生猪屠宰的流水线作业；操作人员按职业健康安全要求佩戴有耳塞、口罩等防护用具；各环节设备正常运行，醒目位置张贴有警示标识：防烫伤、防机械伤害等；生猪均经过检疫后进行屠宰，宰后有企业检疫人员和检疫站驻场人员进行检验；工作环境温度适宜、车间及发肉大厅灯光通明，车间空气流通良好，能满足屠宰工作的正常进行。现场查看早班员工体能和健康状态的管理等符合要求，不影响环境职业健康安全体系工作的有效运行。运行策划和控制基本满足要求。行政部组织了公司的消防应急预案演练，通过演练学到了应急和救援的知识，基本符合。

#### 7) 环境管理体系和职业健康管理体系的监视、测量分析情况：

有《绩效监视和测量控制程序》和管理文件。

查公司环境安全运行检查记录表：

程序文件规定公司每月由行政部组织人员对公司办公场所和作业场所的水电管理、消防安全管理、固体废弃物管理相关方管理等进行检查，检查结论：合格。提供有 2025 年 1 月至 10 月份的环境运行检查记录。

程序文件规定公司每月由行政部组织人员对公司办公场所的安全消防方面的消防器材保养和检查等进行检查，检查结论：合格。提供有 2025 年 1 月至 10 月份的职业健康安全运行检查记录。

查消防器材点检记录：

每月对厂区灭火器进行点检，内容包括压力、喷嘴、瓶体、压把、保险销、有效期等，检查人：陈彦，检查记录张贴于灭火器处，符合要求。

规定每月对厂区消防栓进行点检，包括水枪水阀水带是否齐全、连接是否顺畅、水压、水管、标识等，检查人：陈\*、曾\*\*，检查记录张贴于消防箱内，符合要求。

查劳保用品领用记录：记录有领用时间、领用人签字、包括领用劳保品具体明细及数量等内容，符合要求。

查排污许可证，证书编号：91510185MA6CG1HFXN002V，行业类别：牲畜屠宰，有效期：自 2021 年 10 月 14 日至 2026 年 10 月 13 日止，登记企业：四川龙盛源肉类加工有限公司，生产经营场所地址：成都东部新区贾家街道健康社区 1 组 78 号。

现场确认，针对认证范围生猪屠宰、生猪肉分割包装，企业进行了环评，提供有建设项目环境影响报告书、环评批复、环评验收等资料。

抽环评验收：

验收项目：四川省成都市简阳市河西屠宰场项目



验收日期：2021年4月21日

验收结论：四川龙盛源肉类加工有限公司四川省成都市简阳市河西屠宰场项目环保审查、审批手续完备，项目配套的废水、废气、噪声、固体废物污染防治设施及措施基本上按照环评及批复要求建成和落实，环保管理基本符合相关要求。项目废水、废气和厂界噪声达标排放，固体废弃物得到妥善处置，不会造成二次污染。该项目符合建设项目竣工环境保护验收条件，验收组建议通过验收。有验收专家组签字，见附件。提供近一年度环境监测报告：提供有2025年8月21日对噪声、废水的检测报告；检测单位：四川省中环博环境检测有限责任公司，报告编号：中环博检字第2025HW08029号，检测项目：噪声、废水。检测结论：合格。具体见附件。

提供有2025年6月6日对废气、噪声、废水的检测报告；检测单位：四川省中环博环境检测有限责任公司，报告编号：中环博检字第2025HW05037号，检测项目：噪声、废水、有组织废气、无组织废气。检测结论：合格。具体见附件。

根据《建设项目职业病危害风险分类管理目录》要求，企业所属为职业病一般危害类型，需三年进行一次作业场所危害因素检测：提供有2023年12月29日作业场所危害因素检测报告，检测单位：四川鸿进达卫生技术服务有限公司，报告编号：川鸿（职卫）检字（2023）第0564号，检测项目：噪声、氨、硫化氢、粉尘等，检测结论：合格。具体见附件。

提供有2025年06月13日的职业健康体检报告；检查单位：四川环亚康宏健康管理有限公司高新康源体检诊所，报告编号：环亚职检2025-Z-3442号，检验人数：24人，检查类别：噪声、硫化氢、氨；结论：除1人涉及噪声异常需复查外，无其他异常人员。具体见附件。

查涉噪声异常1人复查结果：企业解释，复查后医疗机构未出具复查报告，现场提供医疗机构邱\*微信对话记录：2025年7月28日11:27，四川龙盛源肉类加工有限公司李勤文可以继续从事噪声工作。基本符合要求。

.....

自体系运行以来没有发生过环境污染和安全重大事故。

监视、测量过程基本受控。

#### 8) 职业健康和环境管理体系的合规性:

有《合规性评价控制程序》，规定明确基本合理。行政部组织对公司环境、职业健康安全活动，遵守相关法律法规和其他要求情况进行评价，评价结果符合相关法律法规和其他要求，无违法违规情况并保持有合规性评价记录。

查由行政部组织各部门于2025年9月11日对公司管理和经营活动中涉及的重要环境因素、重大危险源、法律法规进行了评价。

评价结论：符合

评价人：各部门负责人。

查：有《合规性评价报告》，有保持合规性评价的相关记录。

#### 9) 撤回/召回

公司在《管理手册》中8.2.3.9条款对产品撤回和召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》。在《产品召回控制程序》中规定了在发生产品召回情况时，各部门的职责，包括：HACCP小组组长负责撤回/召回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，行政部负责与客户沟通，生产部主管负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行1次食品撤回演练。

2025年7月23日展开了召回演练，召回原因：分割车间7月22日分割的50斤猪肉存在变质、异味。提供《不合格产品评审单》、《产品召回记录表》、《召回总结》等记录，召回结论：产品撤回演练顺利



结束，回收率可达到 100%，通过此次演练，表明我公司的《产品召回控制程序》具有可行性且实施有效。

#### 现场查见：

- 屠宰车间和分割车间有区域划分，分割车间人员流向由洁净区到非洁净区基本合理；
- 商品猪进入车间由耳标，进入待宰去有分圈，宰后有标识；
- 现场分割产品有留样产品：见品检部记录。基本符合要求；

### 10) 致敏物质管理

公司在《管理手册》中 8.2.3.10 条款对致敏物质的管理进行了规定，策划了编制了《过敏原控制程序》基本符合标准要求。

现场提供了《含致敏原产品的管理方案》按照含麸质谷类及其制品、甲壳纲类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生类及其制品、大豆类及其制品、乳类及其制品、坚果类及其制品、亚硫酸盐（10ppm 以上）、芹菜及其产品、羽扇豆及其制品、软体动物及其制品、芥末及其产品、芝麻及其产品等 14 大类进行了识别，结合公司生猪屠宰、生猪肉分割包装产品的生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为：无。提供有《过敏原控制确认报告》，确认日期：2025 年 8 月 23 日；确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

未提供过敏原验证记录，现场与企业沟通，因无过敏原物质，未对控制过程进行验证，基本满足要求；

### 11) 食品防护

公司在管理手册的 8.2.3.11 食品防护 针对人为的破坏或蓄意污染等情况，企业建立、实施和改进食品防护计划，

制定了《食品防护计划》，根据食品工艺流程对原料及过程等方面进行控制，并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

提供《食品安全防护评估表》对外部安全、内部安全、加工安全、储存安全、供应链安全、水和冰的安全、人员安全、信息安全、实验室等进行评估；评估人签字：刘忠和；评估日期：2025 年 08 月 15 日。

提供《食品防护计划演练记录》，演练目的：为了避免和预防食品安全事故的发生，验证《食品防护计划》的适宜性和有效性，确保食品安全和人员物品的安全；演练时间：2025 年 09 月 11 日；参加人员：办公室、质检部、生产部人员；演练项目：外来人员未经许可进入厂区；演练总结：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长负责书写此次演练的记录，并予以存档。

提供《食品防护计划检查表》，对企业实际情况进行检查如：夜间照明、来访人员、车间上锁等，检查人：刘忠和，2025 年 03 月 14 日

——进入厂区有需要经过门卫询问，未对外来人员登记，现场建议后期进行登记进入、进入生产车间在询问健康状况后由生产部负责人陪同带入车间，车间入口有客户及员工手机存放处；

——现场化学品在指定位置存放，单独存放；

### 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

#### 1) 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《内部审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核性质、审核范围、审核依



据、审核方法、审核批次、审核组成员、审核时间等信息。

审核日期：2025-10-9 至 2025-10-10；审核组组长：刘忠和；组员：陈彦；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长刘忠和、组员陈彦现场交流，基本知道内审流程，但对内审的实施及控制较为薄弱，对体系标准条款不够熟悉，内审人员能力不足，有待提高。

查《审核实施计划》，基本覆盖了 5 个体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽管理层检查表条款如 EF 5.2 条款；行政部 EF7.2 及 H3.2 条款，按照审核计划策划的条款开展了内审检查，内审检查表的内容与内审计划策划条款要求基本一致。审核记录填写记录基本规范、清晰，未发生内审员审核自己部门。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：行政部，不符合项内容：发现 2025 年 10 月 9 日现场查部门管理层未进行员工考核。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，2025.10.11 经总经理张其验证后，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，但未明确审核结论，已和公司沟通知，下次审核关注：

基本满足要求；

## 2) 管理评审

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 10 月 29 日

查《管理评审计划及通知》，计划于 2025-10-29 进行管理评审，管理评审会议于 2025-10-29 在公司召开，会议由时迪（总经理）主持；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查《各部门对管理评审输入情况》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括一体化目标和指标的实现程度、纠正和纠正措施的状况、可能影响管理体系的变更、客观环境的变化，包括与组织环境因素和职业健康 风险有关的法律法规和其他要求的发展变化可能发生的变更、质量的符合性、过程、环境和职业健康绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，编制：刘忠和，日期：2025.10.29。

管理评审改进建议：加强对人力资源管理培训。。

计划 2025-11 底进行了培训，提供《管理评审改进计划表》，目前时间未到，计划在实施过程中，下次审核关注。

管理评审结论：通过本次管理评审，我们可以看到通过体系的运行，公司管理已提高到一个新的层次，这为公司的全部管理纳入该体系奠定了良好的基础；同时也证明了我司的质量、食品安全/HACCP、环境、职业健康安全方针和目标是适宜的。管理评审的管理基本合理。

### 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**

司在管理手册 10.1/10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司会不定期对生猪肉屠宰、生猪肉分割包装过程的结果进行分析和评价，包括管理评审输出进行改进建议项进行评审，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分，公司各部门加以应对。

目前公司改进措施包括：改进产品和服务质量，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司也考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化建设、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施，就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别评审、相关方及其需求信息的监视、风险和机遇应对、合规义务、管理方针、管理目标现状及实施状况、内外部审核结果、监视和测量结果、食品安全管理体系确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门监督检查、配送过程、供方管理等；

管理评审输出涉及的改进内容，已采取纠正和纠正措施，部分纠正措施的有效性如记录规范性的监察情况下次审核验证。

**2) 纠正/纠正措施有效性评价：**

查：公司编制有《事件调查、不符合控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》《不合格品及潜在不安全产品控制程序》，规定了发现不合格应采取纠正措施的具体要求，并按要求进行了控制。

抽查内审《不符合报告》，针对内审中发现的不合格事实，责任部门进行了原因分析，制定了纠正措施并实施，经验证整改有效。

抽见东部新区农业农村局 2025.10.25 对公司进行检查及整改记录：

1 隐患内容：屠宰车间无应急照明

整改措施：购买应急照明灯并安装，人员：曾\*\*、张\*\*，整改完成时间：2025.10.25

2 隐患内容：屠宰车间插线板串联使用

整改措施：已将插线板重新处理，并告知员工禁止私拉乱接，人员：曾\*\*、张\*\*，整改完成时间：2025.10.25

.....

经确认，不符合项整改符合要求。

体系运行的其他方面经过日常工作检查 and 数据分析，暂未发现应采取纠正和预防措施的机会。日后应进一步加大日常工作检查力度，及时发现不符合及潜在不符合并及时采取相应措施，持续改进体系的有效性。

**3) 投诉的接受和处理情况：**

公司在管理手册9.1.2条款对顾客满意进行了规定，现场与部门负责人沟通，公司顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行。销售人员每月与客户负责沟通，就组织的服务、产品质量、食品安全等问题进行回访。

顾客满意度调查每年1次，现场查见顾客满意度调查问卷4份，四川裕茂源食品有限公司、简阳市上和油脂有限公司、邹雷、成都鹏达宇安农业有限公司，结果：平均评分98分，并提供了《顾客满意度调查分析汇总表》，对顾客满意调查情况进行了分析汇总，目标已经完成。上述活动主要由营销部负责跟踪管理。

查销售情况：

1、抽查 2025 年 9 月 30 日销售单，销售方：成都东部城乡建设发展有限公司，品名：精瘦肉：客户：成都东部新区草池幼儿园（平桥分园），销售数量 7 斤。

2、抽查 2025 年 9 月 28 日销售单，销售方：成都东部城乡建设发展有限公司，品名：精瘦肉：客户：成都东部新区高明学校，销售数量 10 斤。

3、抽查《四川龙盛源肉类加工有限公司生猪肉品销售日报表》，时间：2025.11.22，销售给 30 个客户，内容包含有数量、毛重、毛重合计、净重、单价等。



部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，未发生不满意情况。

### 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）：

公司总经理：张其； 小组组长/管代：刘忠和； 员工代表：刘莉

现场与总经理交流如下内容：

公司基本情况：四川龙盛源肉类加工有限公司的营业执照，信用代码：91510185MA6CG1HFXN；成立于2018年05月30日，注册地位于成都东部新区贾家街道健康社区1组78号，法定代表人为张忠道。经营范围包括许可项目：牲畜屠宰；家禽屠宰；道路货物运输（不含危险货物）；食品互联网销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：食品销售（仅销售预包装食品）；农副产品销售；装卸搬运；总质量4.5吨及以下普通货运车辆道路货物运输（除网络货运和危险货物）；鲜肉零售；鲜肉批发；食用农产品批发；畜禽收购；初级农产品收购；食用农产品零售；普通货物仓储服务（不含危险化学品等需许可审批的项目）；包装服务；低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）（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）。企业当前经营状态为存续。

目前的经营活动主要生猪屠宰、生猪肉分割包装。

注册地址：成都东部新区贾家街道健康社区1组78号

1) 公司生产经营地址为成都东部新区贾家街道健康社区1组78号，土地自有宗地面积：37860平方米，组织自有土地上自建厂房、办公室。生产车间为2层建筑，一层为屠宰车间，部门为分割车间；二层为参观通道和部分员工休息区；生猪屠宰车间面积约6370，分割车间面积约900，办公场所为4层建筑；

2) 提供土地产权证：编号：川（2022）简阳市不动产权第0014219号；坐落成都东部新区贾家街道健康社区1组、顺城社区14组，宗地面积：37860.87平方米；

3) 基础设施：更衣室、脱包间、配料间、化验室、原料中转库、原料库、包材库、成品库；

生产设备：洗猪机、放学吊链返回装置、启动喂入装置、双轨白条提升机、螺旋生猪刨毛机、刀具消毒器等；

办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

基本满足生猪屠宰、生猪肉分割包装。基本满足销售需要。

4) 企业目前体系覆盖有效人数：28人，其中含管理人员6人。

5) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、行政部、营销部、生产部、品检部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

6) 工作和生产方式：单班工作：行政人员：9:00—12:00；14:30—17:30，屠宰时间：2:00—6:00；

7) 监视和测量设备：氨气报警器、地磅、硫化氢报警器、全自动PCR分析系统、四合一报警器、正压空气呼吸器、电子轨道秤、电子台秤等；

6) 特种设备：无

7) 安全环保设备：垃圾桶、灭火器；

8) 外包过程：无害化处理

9) 重要环境因素：潜在的火灾、废气排放；

10) 不可接受风险：火灾、触电；

#### 2) 人员及能力、意识：



组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》、《员工能力评定表》；  
查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到总经理、行政部经理、品检部、营销部、财务部等岗位，对教育背景、基本技能、经历、职责、权限等方面进行了规定，部门负责人表示业务量不大，人员不多且变化不大，审核期间基本稳定。

查《员工能力评定表》，对上述人员的岗位胜任情况，除按照岗位职责和任职要求的评价外，公司开展了岗位人员能力评价，主要在教育、培训、技能、经验、食品安全等方面开展了评价工作，抽查对行政部陈彦、营销部刘忠和的能力评价，评价结果：能胜任本职工作。编制：刘忠和，批准：张其，日期：2025.05.01。抽查食品安全/HACCP 小组组成情况，包含了行政部、营销部等岗位人员，对各组员的学历及专业、行业工作年限等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验、在组内职责，基本合理。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，开展了食品安全小组能力评价。

部门负责人表示上述人员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。

审核周期内各岗位人员基本稳定，通过体系导入、培训等方式不断提升人员能力。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度培训计划》、《培训记录》、《会议签到表》、《员工培训记录及效果评价表》，培训策划内容包括了对、体系文件、法律法规、环应急预案等方面、意识培训、销售服务规范、MP、SSOP、PRP、OPRP、CCP 相关知识等方面，策划基本合理；

培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问、讨论方式进行考核及评价。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

2025.3.17 培训，参加人员：内审员；培训内容： 内部审核计划、审核依据、审核范围、内审检查表编制、审核发现与审核结论、不符合报告与纠正措施、审核报告、审核技巧等；有效性评价：学习、讨论，全部合格。培训达到预期效果，培训有效。

与内审审核组长刘忠和、组员陈彦现场交流，基本知道内审流程，但对内审的实施及控制较为薄弱，对体系标准条款不够熟悉，内审人员能力不足，有待提高，已开不符合。

2025.5.19 培训，参加人员：公司骨干；培训内容： 标准及管理体系文件；有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

2025.06.18 培训，参加人员：公司骨干；培训内容： 卫生规范与操作技能，有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

2025.09.16 培训，参加人员：公司骨干；培训内容： 生产技能培训；有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

现场沟通，增加前提方案、HACCP 计划、过敏原控制等内容的培训；下次审核关注；

查健康证管理情况：

抽查刘应国健康证，证号： 51019702-004176，发证时间：2025.09.26，发证机关：成都东部新区第二人民医院；

陈燕友健康证，证号： 51019702-004173，发证时间：2025.09.26，发证机关：成都东部新区第二人民医院；

颜桂花健康证，证号：51019702-004157， 发证时间：2025.09.26，发证机关：成都东部新区第二人民医院；

谢反修健康证，证号：51019702-004182， 发证时间：2025.09.26，发证机关：成都东部新区第二人民医院；

刘忠和健康证，证号：51019702-004156， 发证时间：2025.09.26，发证机关：成都东部新区第二人民医院；



付祥健康证，证号：51019702-004166，发证时间：2025.09.26，发证机关：成都东部新区第二人民医院；  
提供安全员培训合格证：

刘莉安全培训合格证：证号 1022504901，发证日期：2025.6.6，有效期：2028.6.6，人员类型：安全生产管理员

刘忠和安全培训合格证：证号 1012504907，发证日期：2025.6.6，有效期：2028.6.6，人员类型：安全生产管理员

特种行业管理情况，公司特种行业有电工。

抽查付杰电工证，证书号：T513902198810087816，发证时间：2017. 12. 04，有效期：2022-05-30 至 2028-05-29，  
复审时间为 2025-05-29 前。已复审，下次审核关注。

抽查兽医证：

刘颖兽医检验合格证：证书编号：51016201008264，发证日期：2024. 10. 14，发证单位：四川省农业农村厅

付平兽医检验合格证：证书编号：51016201008356，发证日期：2024. 10. 14，发证单位：四川省农业农村厅

付祥兽医检验合格证：证书编号：51016201008252，发证日期：2024. 10. 14，发证单位：四川省农业农村厅

基本满足要求：

### 3) 信息沟通：

编制了《信息交流控制程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进质量、环境、职业健康体系、食品安全、HACCP 管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

与负有法律责任的最高管理者面谈：总经理作为公司食品安全第一责任人，与其交流和沟通获知熟悉食品安全法的相关要求，合法经营。

### 4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司策划编制的《程序文件》相关程序文件基本符合 H 标准要求的程序文件以及 F 要求的成文信息要求。

各级次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，但充分性需要后期关注，现场已与企业沟通。记录表单基本满足公司目前的管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：

一级文件：《管理手册》。

二级文件：公司编制了 35 份程序文件。

三级文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案》、《良好卫生规范》1 份、食品防护计划 1 份，制度文件若干。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在体系文件发布前由总经理批准。

提供了《受控文件清单》，编制/日期行政部 2025-4-30，批准/日期：张其 2025-04-30；记录了文件名称、文件编号、文件分类、版本、发放日期、数量等。



抽查文件名称：《管理手册》，文件编号：LSY-QESFH-A，版本号：A/0，实施日期：2025.4.30，另抽查管理制度汇编文件受控情况控制，控制基本合理。

提供了《文件发放回收记录》，对文件发放进行了控制，编制：行政部，批准：张其，日期：2025.4.30。抽查体系文件如管理手册、程序文件、危害控制计划等已记录分发到各部门。文件有版本号等标识管理。查外来文件管理情况：

提供了《法律法规及其他要求清单》包括通用法律法规、国家及行业环境法律法规、地方环境法律法规、国家及行业职业健康安全法律法规、产品标准规范等，记录了法规名称、标准号/发布日期、实施日期等信息。识别适用的包括：GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法、GB/T 23779-2009 预包装食品中的致敏原成分、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、食品安全国家标准 洗涤剂（GB 14930.1-2022）、食品安全国家标准 消毒剂（GB 14930.2-2025）、食品安全国家标准 消毒餐（饮）具（GB 14934-2016）、生产许可证管理办法（总局令第129号）、生活饮用水卫生标准（GB5749-2022）、食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量（GB 2761-2017）、食品安全国家标准 食品中污染物限量（GB 2762-2022）、食品安全国家标准 食品中致病菌限量（GB 29921-2021）、食品召回管理办法（征求意见稿）、食品中水分的测定（GB/T5009.3-2016）、次氯酸钠溶液（GB19106-2003）、畜禽屠宰操作规程 生猪（GB/T 17236-2019）、畜禽屠宰良好操作规范 生猪（GB/T 19479-2019）、生猪屠宰产品品质检验规程（GB/T 17996-1999）、食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范（GB 12694-2016）、生猪运输管理技术要求（GB/T 43168-2023）、生猪屠宰加工场（厂）动物卫生条件（NY/T 2076-2011）、生猪无害化处理操作规范（NY/T 3381-2018）、生猪屠宰加工周转箱清洗机（NY/T 3399-2018）、生猪屠宰兽医卫生检验人员岗位技能要求（NY/T 3350-2021）、生猪屠宰厂（场）等级评定（DB22/T 3095-2020）、生猪屠宰厂标准化屠宰检验操作规程（DB22/T 2739-2017）、生猪屠宰管理条例（2021年6月25日）等，基本充分，均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对食品质量安全/HACCP管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：生猪屠宰、生猪肉分割包装

E：生猪屠宰、生猪肉分割包装所涉及场所的相关环境管理活动

O：生猪屠宰、生猪肉分割包装所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于成都东部新区贾家街道健康社区1组78号四川龙盛源肉类加工有限公司的生猪屠宰、生猪肉分割包装

H：位于成都东部新区贾家街道健康社区1组78号四川龙盛源肉类加工有限公司的生猪屠宰、生猪肉分割包装。

#### 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，四川龙盛源肉类加工有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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：黄童彤、陈伟、刘江、任学礼、李仕强

## 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予以配合。

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。