

项目编号: 30666-2023-H

# 管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称: 正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司

审核体系: 危害分析与关键控制点体系

审核组长 (签字): 窦文杰 

审核组员 (签字): \_\_\_\_\_

报告日期: 2025 年 12 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](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 日内可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：窦文杰

组员：



## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	窦文杰	组长	审核员	2025-N1HACCP-1395977	CI-1

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	马凯、李保文	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（**危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行，进行第\_\_2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：

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■单体系审核□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：；

#### d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《计量法》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：GB12694-2016 畜禽屠宰加工卫生规范、GB2707-2016 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T17238 鲜冻分割牛肉、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等

#### f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）无。

### 1.5 审核实施过程概述



**1.5.1 审核时间：**2025年12月10日上午至2025年12月11日下午实施审核。

审核覆盖时期：自**2024年12月20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）：

H:位于锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司屠宰车间的速冻生制品（牛羊肉）加工

**1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程**（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：内蒙古自治区锡林郭勒盟正镶白旗明安图镇朝格温都尔嘎查

办公地址：锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区

经营地址：锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区

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）：无

**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：

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（2）项，涉及部门/条款：企管部/3.2、品控部/4.5

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：2026年1月10日提交审核组长。

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12月11日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力管理、管理评审和内审的有效性；生产记录的填写、CCP点的实施情况；体系的验证



### 3) 本次审核发现的正面信息:

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; 监管部门来公司进行监督抽查, 基本符合; 审核周期内未发生重大的食品安全事故等; 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;

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

#### 1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合速冻生制品(牛羊肉)加工过程, 包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件, 通过公司组织的培训来提升理解, 同时部门职责划分及实际工作运行, 基本可以运用, 能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用, 但深入程度还需要加强, 总体体系的成熟度尚可。

#### 2) 风险提示:

人员能力需要提升, 内审和管理评审的有效性需要提高, 产品型式检验, 实验室管理等方面, 需要持续给予关注。

### 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《HACCP 管理手册》2.4.2 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, 为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标, 管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《质量、食品安全目标分解及完成情况考核表》, 查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下:

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况 (2024 年 12 月 -2025 年 11 月)
食品安全事故为 0	统计食品安全事故实际发生次数	每月	0
产品一次交验合格率	合格次数/总次数×100%	每月	100%



100%

顾客满意率≥90%

顾客满意度调查得分/调查表总  
分数×100%

每季度

95 分

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

## 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

### 一、良好卫生规范：

与生产部负责人沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。

企业保留有良好卫生规范相关文件。提供《前提方案/良好生产规范》，企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时应实施评审。目前未发生变更。查看初始确认记录，时间：2023 年7月 1日。

企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量，企业基于风险分析，建立了环境监测计划，以减少食品污染的风险。

企业对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。

良好卫生规范的验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估。查看验证记录，时间：2025 年4月19 日。

### 1、场所及周边环境：

组织位于锡林郭勒盟正镶白旗内蒙古正镶白旗明安图镇朝格温都尔开发区，现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水；厂区厕所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

### 2、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

厂房为公司自有土地，有产权证明，编号：D15001675060，宗地面积 38310 m<sup>2</sup>，建筑面积 10450 m<sup>2</sup>；分一层及二层；其中生产车间主要分为屠宰区、分割区、仓储区（速冻及冷冻库），速冻库 5 个，1#、2#、4#、5#在用，3#未在用；排酸库 4 个，2#3#4#为牛肉排酸，1#库未羊肉排酸；配备有检测室 1 个，与办公室同一层，基本满足鲜冻牛羊肉加工需要。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

车间外设置卫生间，厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处有更衣室、换鞋间、洗手消毒间，更衣室内安装有紫外灯。

### 3、库存管理：

规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材辅料、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，现场查看：

设有成品库，库内产品放置于塑料垫板上，有产品标识卡片。库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板。



## 1、空气和水质：

生牛屠宰车间用水经现场核查，清洁用水为自来水，排酸库使用的喷雾用水使用的是树脂交换用水，目的是为了防防止喷淋头堵塞。不涉及配料用水。

车间内空气的消毒主要靠臭氧空间消毒净化器和紫外灯。产品不出口。

## 5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：内包装袋，提供了质检报告含卫生指标。详见3.5审核记录。

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。使用的包装材料（无气体）不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁。不重复使用。

## 6、废弃物管理：

屠宰车间产生的牛副产品（皮、血、头、蹄、下水等），清洗后粗加工后销售；包装区产生的废包装作为垃圾扔到厂区门口垃圾桶，由环卫工人统一处理；屠宰过程产生的污水经公司水处理设施与处理后达到三级排放标准排入市污水处理厂。

## 7、设备与维护：

现场生产设备有：主要生产/服务设备有屠宰生产线、排酸间、分割生产线、速冻库 5 个、成品库 2 个、翻板箱、开胸电锯、液压扯皮机、劈半电锯等。

与负责人交流，企业按期对生产设备进行维修保养，但未保留维保记录，建议保留记录。现场已与部门负责人沟通，下次审核关注。

现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝。

## 8、产品污染风险和隔离：

牛肉产品生产线与羊肉产品生产线分别独立进行，不存在交叉生产，刀具由专人保管，牛羊专用刀具，不混用；生产线设备按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品相关产品、半成品、成品和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损。员工生产过程戴发网、口罩，有效遮住头发，防止头发掉入到产品中。如有外部人员一般使用参观通道，如进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：

公司制定了《化学药品管理制度》文件，询问生产经理，表示除车间场地消毒及外围用次氯酸钠、84 消毒剂之外不存在其他危险化学品，危险化学品存放于化验室内，由化验员上锁保管。提供有《消毒液配制、领用及浓度监测记录》，抽查 2025. 8. 19、2025. 10. 11 记录，符合要求；

企业不涉及使用食品添加剂使用；

## 9、清洁消毒：



提供了《排酸间清洗消毒记录》、《抽样杀菌记录》、《车间卫生清洗消毒记录》、《酒精喷雾消毒记录》、《刀具消毒记录》，对屠宰车间、分割车间、排酸间、刀具等工器具等进行清洁消毒。

抽查《车间卫生清洗消毒记录》，2025年8月1日对分割车间生产线设备设施、地面、下水道、案台、工器具等进行清水冲洗、消毒处理，操作人：范雨亭，符合要求；

抽查《排酸间清洗消毒记录》，2025.11.11日对排酸间进行消毒液喷洒消毒，操作人：郎永花，符合要求；

抽查《刀具消毒记录》，2025年9月28日，王慧敏对分割车间刀具进行酒精消毒，1次/2小时；符合要求。

#### 10、虫害防治：

企业虫害防治由企业自己开展，提供有车间防鼠点平面图。主要措施有：挡鼠板、鼠笼、灭蝇灯。车间、仓库入口处内灭蝇灯，车间及仓库入口均设置有挡鼠板；每2天检查一次，检查位置：车间进出口、库房边角，库房内部边角；检查内容包括：防鼠板完好，老鼠夹、粘鼠板是否正产使用、下水道口防虫设施完好性、灭蝇灯设施、门窗关闭情况等；检查结果：完好，无异常；检查人：刘玉兵；

现场观察生产车间未见虫鼠害出现，厂区也未见家养动物出没。

#### 11、员工卫生：

企业配置了更衣室、洗手设施、干手设施、手消毒设施等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。洗手消毒间关于洗手及消毒的流程在墙上有标示，能引导员工进行正确洗手消毒。

#### 12、工作服管理：

工服公司统一清洗，先150ppm次氯酸钠浸泡15分钟后清洗，再更衣室经紫外灯消毒。内包区域人员与外包区域人员通过工服分颜色管控、内包车间员工工服为白色，屠宰区员工为蓝色工作服，不同颜色工作服分开清洗。

按人流物流通道管控，基本避免人员交叉流动，产生交叉污染风险；

#### 13、员工健康：

建立有员工的健康档案，每年办理健康证。持证上岗。具体见企管办审核记录。查《车间人员岗前健康检查记录》，抽2025年10月至9月的记录，项目包括：发热、呕吐、咽痛、咳嗽、衣帽不洁、指甲过长、头发胡子、其他不合格等进行检查，检查结果：均符合要求。

询问审核周期内暂未发生类似情况。

#### 14、场所巡检：

企业将场所巡检工作结合总局60号令日管控周排查工作一并完成，每日对厂区进行生产环境、食品加工人员、设备及设施等方面的检查。

主要巡检项目内容及问题发现整改情况体现在日管控、周排查记录中。

#### 15、返工：

现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程，对出现的废边角废弃料，直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格的情况，也没有发生不合格品返工的情况。

#### 16、运输储存：

产品通过内外包装包装后运输，与内蒙古李霖海物流有限公司签订了货物运输合同，签订日期：2023年7月1日，合同到期自动续签；

成品存储：



提供有速冻库、冷冻库的温度监控记录。抽查《库房温度记录表》，2025-10-15 13:00，西速冻库一，温度：-38.9℃；

东速冻库二 -38.3℃，均满足-30-40℃的要求，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；记录人：张强；表格记录中部分温度为开机制冷温度，已现场沟通；

查《冷却排酸监控记录》，2025.8.11，入库：羔羊胴体 285 只，开始时间：9:00；结束时间：11:00；排酸温度：4℃；湿度 90%；记录人：李瑞芳；

2025.11.21，入库：牛 15 只，开始时间：7:30；结束时间：9:00；排酸温度：4℃；湿度 95%；记录人：任小全；

#### 17、来访者：

提供门卫室出入厂区的登记台账：

包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、身份证号、车牌号、联系方式、事由等，基本符合要求。

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

#### 18、培训：

提供了 2025年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见企管部审核记录。查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。

验证时间：2025 年4月 19 日 验证人员：席军、郭永新、王明照、白乌兰、李保文

#### 二、CCP点实施、验证

根据公司实际，结合 HACCP 体系要求，对产品的管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好卫生操作规范、制度汇编等文件。基本能指导公司速冻生制品（牛羊肉）加工相关过程食品安全管理运行的控制操作。

##### 1 生产工艺流程：

畜检验收→待宰→吊挂→宰杀(阿訇过刀)→割头沥血→血液间→血液出口→剥皮、宰后检验 ←环切肛门→开腔、取白脏→胴体检疫、胴体修整→检斤→排酸→分割（剔骨）→包装→产品速冻→冷冻储存→发货；

外包过程：第三方检测、产品运输；

本部门识别的 CCP 点有 1 个；

CCP3：速冻

关键限值：温度：-30℃至-40℃之间；

查看 2025.1-12 月份速冻库温度计检查记录，2025-10-15 13:00，西速冻库一，温度：-38.9℃；

东速冻库二 -38.3℃，均满足-30-40℃的要求，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；记录人：

张强；；表格记录中部分温度为开机制冷温度，已现场沟通；

现场查看速冻库温度：东速冻库二-35.8℃，符合关键限值要求。



查审核范围内产品的实现流程及过程的控制情况：

生产过程为：组织根据订单情况进行采购，品控人员负责验收并做好验收记录，生产部通过微信群下达生产任务单，成品生产、成品放行、成品出货等工作，物流：由内蒙古李霖海物流有限公司负责。目前产品生产加工过程等主要通过现场管控方式进行，具体的管控情况如下：

询问企业半成品的检验主要通过感官控制，检查产品是否完整，部位无缺失。

现场询问操作人员李瑞芳，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

产品放行/原料验收/体系验证：

CCP1 牛羊接收

关键限值：

1、查验牛羊《动物检疫合格证明》。

2、瘦肉精检测，采用尿检方式进行检验，按不少于 5%的量进行抽检。

CCP2：宰后检疫

关键限值：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，无口蹄疫等疾病。

CCP 点监控情况：

CCP1：

活牛供方：以收购周边个人养殖户活牛为主，

活牛供方：李建国

动物检疫合格证明（动物 B）编号：15250059510；检测时间：2025.11.29；30 头

动物检疫合格证明（动物 B）编号：15250059511；检测时间：2025.11.29；15 头

活羊供方：以收购周边个人养殖户绵羊为主，

活羊供方：刘平汉

动物检疫合格证明（动物 A）编号：1304679063；检测时间：2025.10.20；292 只

活羊供方：龙鹏

动物检疫合格证明（动物 A）编号：1304679092；检测时间：2025.10.17；189 只

尿检：

查 2025 年 9 月 5 日《屠宰和检疫检验记录表》，货主名称：李建国，动物检疫证明编号：15250039376；

牛；数量 15 头；检测内容：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等；检测时间：9 月 5 日；检测人：马凯；符合要求；

另抽 2025.10.14/2025.11.23/2025.12.04 尿检记录，控制方式同上，均符合；

查审核期间 2025 年 12 月 10 日《屠宰和检疫检验记录表》，货主名称：乌云巴特尔，动物检疫证明编号：

15250059887；牛；数量 2 头；检测内容：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等；检测时间：9 月 5 日；检测人：马凯；符合要求；

CCP2：宰后检疫

提供了《宰后检验记录》，抽查检查情况：

抽 2025 年 10 月 16 日，牧户：山西海天，羊 171 只 检查项目包括：头部检验、内脏（肠胃、心脏、肝部、肺部）、胴体、修割情况等，检查结果符合要求，检查人：郎永花；



抽 2025 年 9 月 20 日，牧户：内蒙古国宴，牛 15 头 检查项目包括：头部检验、内脏（肠胃、心脏、肝部、肺部）、胴体、修割情况等，检查结果符合要求，检查人：郎永花；

抽 2025 年 11 月 30 日，牧户：联鑫，羊 179 只 检查项目包括：头部检验、内脏（肠胃、心脏、肝部、肺部）、胴体、修割情况等，检查结果符合要求，检查人：郎永花；

查审核期间记录 2025.12.10 日，牧户：个体，牛 2 头 检查项目包括：头部检验、内脏（肠胃、心脏、肝部、肺部）、胴体、修割情况等，检查结果符合要求，检查人：郎永花；

提供了 2024.12-2025.11 期间的进厂动物验收记录表，

1、进厂时间：2025.9.19；货主李建国，牛 12 只；健康状况：健康；车辆消毒：已消毒；动物检疫合格证明 15250044950；检疫人员：马凯；

2、进厂时间：2025.11.27；货主韩春国，牛 2 只；健康状况：健康；车辆消毒：已消毒；动物检疫合格证明 15250059411；检疫人员：马凯；

3、进厂时间：2025.12.04；货主李云，羊 295 只；健康状况：健康；车辆消毒：已消毒；动物检疫合格证明 15250059716；检疫人员：马凯；

另外抽查其他日期进厂动物验收记录，基本符合要求。

提供有《宰前检疫记录》，2025.11.26，牛 13 头，畜主：李建国，表现兴奋 无；体温 38；盲目转圈 无；站立不稳 无；口鼻流涕 无；左右摇摆 无；瘦肉精检验 合格；静养 12 小时；检疫证号：15250059365；

提供有《宰前检疫记录》，2025.12.04，羊 295 只，畜主：李云，表现兴奋 无；体温 38；盲目转圈 无；站立不稳 无；口鼻流涕 无；左右摇摆 无；瘦肉精检验 合格；静养 12 小时；检疫证号：15250059365；

查审核期间的《宰前检疫记录》，2025.12.10，牛 2 头，畜主：乌云巴特尔，表现兴奋 无；体温 38；盲目转圈 无；站立不稳 无；口鼻流涕 无；左右摇摆 无；瘦肉精检验 合格；静养 12 小时；检疫证号：1525069887；

提供《成品检验报告单》产品名称：精选牛排，生产日期：2025.10.24，检测指标：感官、净含量、水分、沙丁胺醇、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等，结论：判定合格，检验员：呼和；检测日期：2025.10.25

提供《成品检验报告单》产品名称：精选羔羊肉，生产日期：2025.08.05，检测指标：感官、净含量、水分、沙丁胺醇、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等，结论：判定合格，检验员：呼和；检测日期：2025.08.06

提供有产品第三方报告：

产品名称：牛肉；报告编号：N0.RD2504C62468-1；报告日期：2025 年 4 月 30 日；检测项目：水分、挥发性盐基氮、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、菌落总数、大肠



菌群、糖精钠、甜蜜素、过氧化值、柠檬黄等 27 项，判定结果：符合；检测单位：山东润达检测技术有限公司；

产品名称：羊肉；报告编号：NO.SPWT25010366；报告日期：2025 年 1 月 6 日；检测项目：挥发性盐基氮、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、六六六、滴滴涕、敌敌畏、土霉素、金霉素、四环素、磺胺二甲嘧啶、二氯二甲吡啶酚(克球酚)、己烯雌酚、恩诺沙星(恩诺沙星+环丙沙星)等 22 项，判定结果：符合；检测单位：山东职健检测技术有限公司；

净化水检测报告：

样品名称：净化水，报告编号：NO.SPWT25010367，报告日期：2025 年 1 月 6 日；检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、氰化物、氟化物、硝酸盐(以 N 计)、三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷等 33 项，判定结果：符合；检测单位：山东职健检测技术有限公司；

现场查验企业提供的牛肉产品的型式检验报告中缺少兽药残留检测项目，开具不符合报告。

产品放行管控尚需加强。

### 三、采购管理

公司在《HACCP 管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《卫生操作规范》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及采购员负责，在确定的合格供方后，采购员负责对所有产品的采购，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。公司采购的原料有活牛羊、内包材（塑料膜、塑料袋、收缩膜）、阻隔带、纸箱等；

提供《合格供方名录》，查验合格供方提供的资质文件、活牛及活羊的动物检疫合格证明、以及收缩膜、塑料膜、塑料袋、纸箱、阻隔带等采购产品的第三方检测报告，均符合要求。

供方评价每年进行一次，提供有《供方评定记录表》，包括供方名称、地址、电话、联系人、供方简介及质量能力评价、首次供货样品检测结果及结论、小批量试用检测结果及结论、评定结论等，例如天津百瑞高分子材料有限公司，赤峰市瑞航印刷有限公司意见均为推荐合格供方，评价日期：2025 年 01 月 15 日，有采购员白乌兰、质检员、总经理席军签字。

外包过程控制：

1、物流运输，与内蒙古李霖海物流有限公司签订了货物运输合同，签订日期：2023 年 7 月 1 日，合同到期自动续签；

2、产品检测：公司与山东职健检测技术有限公司合作，牛羊肉、净化水等产品委托该公司进行检测，双方一单一结，未签订协议。

询问部门负责人，其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，食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

提供塑料膜、塑料袋、收缩袋等采购合同，均为 2025 年当年的，合同有效。

与部门负责人交流，公司采购活牛、活羊主要是从散户手中采购，双方一单一结，均未签订采购合同。

数量通过采购订单传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。

采购管理基本符合标准要求。

### 四、设计开发

在《HACCP 管理手册》3.4 条款对设计和开发进行了说明，并编制了《设计和开发控制程序》，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行相关系列产品生产。



本公司根据法律法规和顾客要求进行生产和销售，组织所提供的速冻生制品（牛羊肉）加工工艺较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对生产加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。如客户或相关法律法规发生变化，组织将根据相关要求设计和开发，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。基本符合要求。

#### 五、监审测量装置控制

监视和测量设备的控制：编制了程序文件进行了规定，现场观察有电子秤、温度计、压力表、实验室以各类试剂检测为主。

抽查电子秤检定合格证，均在有效期内。

由于地方管理方式不同，检测中心不提供检定证书，检定合格后仅发放强制检定合格证；查温湿度表、水分测定仪等设备的校准证书，在有效内。

审核时发现企业制冷压力表检定报告过期，与部门负责人交流，公司制冷压力表属于特种设备管理范畴，按照要求需要每半年进行一次检验，公司已按照要求进行了检验，当地市场监督管理局未出具压力表检验报告，只对压力表进行了现场粘贴的检疫标签，公司出具了《说明》，见附件。

#### 六、致敏原、欺诈预防、食品防护

公司在《管理手册》中 3.10 条款进行了规定，防止在储存、运输、加工等过程中对产品造成污染。程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责权限，识别了致敏物质污染途径，包括过敏原的识别、源头从供应商审核批准、过程源头产品开发及其变更控制、过敏原的隔离预、过程控制等进行了策划，策划基本合理。公司目前主要从事速冻生制品（牛羊肉）加工的生产，暂无出口产品。经识别，未涉及致敏源。

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，建立相应的控制程序，以最大限度地减少或掺假食品

原材的采购风险，而且确保所有的产品描述和承诺合法，准确并且属实。

公司提供了《活体牛羊薄弱性评估表》，覆盖了食品原料、覆盖到食品辅料及包装材料、生产线；对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施主要体现在《食品欺诈的控制措施确认、验证记录》中，较为薄弱，已现场沟通。

查见《食品欺诈预防控制程序验证记录》，确认日期：2025 年 01 月 11 日；确认人：李保文。

公司提供 2025 年 5 月 10 日《食品欺诈预防计划验证记录》，验证人：李保文，验证结论：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，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，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，现场实测与记录一致；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。

公司在管理手册的 3.11 食品安全防护进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外来人员管理、生产加工人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估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。查《食品防护计划》，验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：公司建立的食品防护计划适宜，无更改，验证时间：2025.01.05；查见开展了食品防护计划演练，日期：2025 年 05 月 14 日，演练结果：通过演练证明生产时，食品安全防护措施有效，人员掌握应急措施要求，文件制定具有可操作性。

现场查见：

——进入厂区及生产车间需人脸识别方可进入；



——进入厂区有《外来人员登记表》、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；  
——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出库单》、《出入库表》，记录有数量、库存等信息；  
——生产车间加工用水水质由品控部负责；现场观察基本符合。  
——现场化学品在指定位置存放，加贴有标识。

### 七、HACCP 体系的确认和验证

2023 年 7 月 1 日公司对前提方案/良好卫生规范进行了初审确认，2025 年 4 月 30 日进行了控制措施组合的确认，能够达到已确定食品安全危害控制所要求的预期水平；

食品安全小组对体系进行验证，

食品安全小组编制了《食品安全验证程序》，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。

提供“PRP 验证记录”、“危害分析验证记录”、“HACCP 计划验证记录”，验证结果均符合要求；

查 HACCP 计划验证记录，对生产流程图是否与实际相符、产品加工工艺描述的准确性、监控程序是否正确运作、现场观察中 CL 控制情况、记录保持是否按计划要求进行等方面进行验证，验证结论：符合要求，  
验证人：郭永新、王明照、白乌兰、李保文，

验证时间：2025 年 4 月 15 日。

基本符合要求。

### 2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

2025 年 10 月 11 日进行 HACCP 管理体系的内部审核，提供了内审过程的相关记录，查内审计划中没有漏标准条款、没有遗漏体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作；针对标准开具的不符合项，开展了原因分析、制定有纠正措施及纠正措施的有效性的验证记录。本次内审资料证明，内审活动基本充分、有效。

公司于2025 年11月11日进行了HACCP管理体系的管理评审，管理评审提供了“管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”、“管理评审改进计划”等记录，从材料中可以看出，本次评审的输入符合标准的输入 要求和企业手册中关于管理评审的输入要求，管理评审输出针对改进的需求制定了改进计划，规定了完成 时间、职责部门和验证要求。管理评审活动充分、有效， 有助于推动组织的持续改进。

### 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：

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内如有发生采购原料不合格情况，退回处理。

活畜外观主要看病、死、残情况，企业按照 10%比例抽检，尿检检查瘦肉精，并索票。如发现病死残或无票据等情况拒收；

不合格品主要包括落地碎肉、病变部位切除，做废弃物处理，每天 1-2 公斤；

刀伤部位产品：降级处理；

审核周期内成品外检均未发现有不合格现象。对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领



导层审核记录。

## 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方领导层通过确保公司管理方针建立, 定期的评审确保持续实施, 鼓励员工提合理化建议, 努力营造愉悦工作环境; 通过管理目标的建立、分解与考核, 明确了公司体系的改进方向, 通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

现场查核组织保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录; 内审开具的 1 项不符合, 已进行原因分析, 采取纠正措施, 进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施, 部分实施效果下次审核验证。

## 3) 投诉的接受和处理情况:

审核期间公司暂未发生投诉情况, 下次审核关注。客户反馈的问题一般为每批次肉的颜色不同(牛羊因品种、年龄不同而造成肉的颜色不同), 不属于食品安全问题;

### 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: 关键控制点变更: 金探和排酸不再作为 CCP 控制, CCP 变更为: CCP1: 活畜的收购 CCP2 宰后检疫 CCP3: 速冻

4) 资源配置: 无

5) 产品及其主要过程: 外包过程变更: 产品的运输过程、第三方检测、牛副产品处理变更为: 产品的运输过程、第三方检测;

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): 无

9) 联系方式: 无

10) 食品安全小组组长: 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

上次审核时不符合项

1、内审员对内审的要求及标准了解情况, 不能回答清楚, 对内部审核过程中的程序和要求, 回答不够全面, 存在能力不足。现场验证内审员仍存在能力不足, 内审能力需进一步提升;

2、温湿度计、水分测定仪未能提供校准/检定合格证明。现场验证均已提供, 在有效期内整改有效;

3、羊肉产品型式检验报告缺少农残、挥发性盐基氮的检测项目; 未能提供排酸过程中使用的净化水的检测报告。现场验证均已提供, 完成整改;



## 五、认证证书及标志的使用

业务洽谈和招投标时出示认证证书原件，未使用认证标志，证书标志的使用符合要求，未见违规使用情况。

## 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，正镶白旗额尔敦塔拉牛业有限公司白旗分公司的

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: 窦文杰



## 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。