

项目编号：10674-2023-QOFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：安阳天韵食品加工有限公司

审核体系：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）：汪桂丽

审核组员（签字）：郑方义

报告日期：2026年1月3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：汪桂丽

组员：郑方义



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	2023-N1OHSMS-4043149	03.01.01
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	CI-1
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1HACCP-1043149	CI-1
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1QMS-7043149	03.01.01
2	郑方义	组员	实习审核员	2024-N0OHSMS-1365934	
	郑方义	组员	实习审核员	2024-N0QMS-1365934	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	耿俊凤、侯琪	向导	受审核方
2	无	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、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）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：

ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、
GB/T45001-2020 / ISO45001：2018、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；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：GB/T 27301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：中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国计量法、



中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国个人所得税法、中华人民共和国保险法、中华人民共和国消防法、中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国未成年人保护法、中华人民共和国妇女权益保障法、中华人民共和国传染病防治法、中华人民共和国特种设备安全法、企业落实食品安全主体责任监督管理规定等；

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/T 17236畜禽屠宰操作规程 生猪、GB/T 27301食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求、畜类屠宰加工通用技术条件GB/T 17237、GB12694食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范、食品生产通用卫生规范GB 14881、食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量GB31650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12月30日上午至2026年01月03日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月6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:位于安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东500米北侧1号安阳天韵食品加工有限公司的生猪屠宰、分割

H:位于安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东500米北侧1号安阳天韵食品加工有限公司的生猪屠宰、分割

O:生猪屠宰、分割所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q:生猪屠宰、分割

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：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东 500 米北侧 1 号

办公地址：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东 500 米北侧 1 号

经营地址：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与何坟村交叉口向东 500 米北侧 1 号

多场所地址：河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与下营村交叉路口

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：增加河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与下营村交叉路口冷库1个

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：

生产部 1 项不符合项，不符合 QF7.1.4/O8.1.1/H3.3

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：2026 年 1 月 3 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 2027 年 1 月 3 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；

生产和服务提供控制、产品放行控制；

CCP 点、OPRP 点的控制措施执行情况；

不可接受风险控制、应急准备和响应，特种设备管理情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

该公司管理层重视管理体系运行，重视食品安全管理，公司四体系总目标及各部门分解目标均达成；部门负责人按管理体系要求开展工作；公司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、未发生处罚、未发生工伤、未发生质量事故；按照体系策划情况配置了基本的资源，具备体系运行的条件，保持良好；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

公司四体系管理方针、目标落实情况良好；依据管理体系标准要求并结合实际有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求，成熟度尚可。

2) 风险提示：

内审员及关键岗位人员应知应会和能力提升方面、内审及管理评审深入应用方面；

管理体系记录规范归档需加强；

消防安全管理需持续加强；

防异物及交叉污染控制需持续关注。

**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。

查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	完成情况 (2025年第一至第三季度)
一次性交验合格率≥98%	季度	查出厂产品的验证记录	100%
客户满意度90%以上	季度	查顾客满意度统计分析	95%
产品社会监督抽查合格率100%	季度	产品社会监督抽查	100%
火灾为0； 事故为0	季度	查管理体系运行检查记录	已完成
员工体检合格率100%	季度	查体检报告	100%
食品卫生安全事故为零	季度	按照实际发生次数	已完成

经查：目标分解及完成情况考核表，各项指标均按计划实施。

2025年一至第三季度，公司管理目标及各部门分解目标已完成；负责人介绍第四季度目标截止目前均达成。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合**一、前提方案/良好卫生规范管理情况**

企业依据 ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、畜禽屠宰良好操作规范 GB/T 19479-2019 编制《企业良好卫生规范》；

公司周边主要为其他企业、树木和田地，厂区周围无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；

1、场所设计、建造、布局 and 操作流程

厂房及设施全部按有关要求设计，结构合理、坚固，厂房高度（天花板 $h \geq 3.5m$ ）满足生产作业、采光与通风的需要；厂房墙壁与天花板，所用材料为专用的防水、防霉、无毒、易清洗的保温板，表面光滑平整；车间入口门安装有软门帘，门窗应完整、紧密、并具有防蝇、防虫、防鼠功能；生产车间地面防水、防滑、不吸潮、可冲洗、耐腐蚀、耐酸；表面平整、无局部积水问题；生产线根据工艺流程合理布局。设有与产品种类、产量相适应的各生产车间；车间内照明有充足的日光灯照明，亮度能满足各工作岗位的需要；屠宰间有热水装置，消毒用水温度不低于 $82^{\circ}C$ ，明沟排水口处设置不腐蚀材料格栅；卫生间在一次更衣室处，淋浴间在二次更衣处，进入车间有水靴消毒池，洗手消毒池、干手器，分割车间更衣室有风淋室。

2、供水、排水设施

生产用水来自自备井，日出水量能够满足企业生产需要，经检验符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》，生产用水水质每半年委托检测一次保证水质符合

查安阳市殷都区 2025 年度取用水计划表，年计划 2.8 万方，有公司章，有安阳市殷都区水利局章。

查有生产用水检验检测报告，编号：WT20251014003

项目：生产用水

报告机构：濮阳市中鼎检测技术有限公司



报告日期：2025 年 10 月 21 日

依据标准：GB5749-2022，共计 39 项；结论：合格

同时查到上半年生产用水检验检测报告，报告编号 WT20250324047，

结论：经检验，所检项目符合 GB 5749-2022 标准要求；

报告日期：2025 年 4 月 1 日

车间排水有防虹吸排水通道有隔板。

3、废弃物、废水、废气：

在远离生产车间的厂区外适当地点设置了废弃物临时存放设施，原料废弃物做无害化处理；企业自身做废水处理、除臭设施。

厂区建有 1000m³/d 污水处理站：屠宰废水-集水池-微滤机过滤-调节池-气浮池-缺氧池-好氧池-缺氧池-好氧池-二沉池-消毒池-取样池-排放市政污水管网

查有 2025 年 10 月 21 日水和废水 9 月自行检测报告，益民环检字第 ZJ2025023WM09 号

受安阳天韵食品加工有限公司委托，河南益民环境监测有限公司于 2025 年 09 月 27 日对该公司水和废水进行现场检测，

查有 2025 年 10 月 14 日水污染源自动监控基站比对监测报告，益民环检字第 ZJ2025023BQ03 号
项目名称：废水比对检测，

受安阳天韵食品加工有限公司委托，河南益民环境监测有限公司于 2025 年 09 月 30 日对该公司综合污水处理站排放口 DW001 进行了现场检测。

比对检测项目：化学需氧量（COD）、总氮、总磷、氨氮、pH

检验结论：合格

同时查看到 2025 年 7 月 14 日水污染源自动监控基站比对监测报告，益民环检字第 ZJ2025023BQ02 号，其他控制项目同上。

查有 2025 年 7 月 1 日锅炉废气结果报告单，任务单号：ZJ2025023WM06，有检测分析方法及方法来源，检测分析结果，检测人员；检测项目：排气流量、氮氧化物、排气中 O₂；DA004 锅炉废气排气筒。同时查到 2025 年 4 月 27 日、2025 年 9 月 3 日锅炉废气结果报告单。

4、包装材料：

产品包装所用材料有纸箱、塑料薄膜袋、编织袋，控制从合格供方采购、严格进货查验，合格同意使用。

5、化学物品：

现场观察化学品有洗手液、洗涤剂、75%酒精、84 消毒剂、戊二醇等，均存在指定区域，专人管理，有领用使用记录，与消毒记录对应。

查有 2025 年 11 月 5 日化学药品配置使用记录：记录药品名称含氯 10%的 84 消毒液，有药水用量、加水量，记录消毒浓度，使用区域：待宰圈、放血区附近、脚踏池；

现场观察无大量贮存，现买现用，控制使用，现场观察无随意存放。

负责人介绍：戊二醇是地方主管部门发放，按要求进行配比和使用。

6、虫鼠害控制：

公司装有捕鼠笼、挡鼠板，灭蝇灯、塑料门帘、纱窗对蝇虫鼠进行控制，车间安装灭蝇灯，每日对蝇虫鼠情况进行检查，现场观察厂区两点捕鼠笼位置有偏离、车间入口灭蝇灯未插电，已提醒注意检查确认效果，其他状态基本正常

查 2025 年 11 月 11 日的蝇虫鼠害控制记录，检查结果合格。同时查到 2025 年 6 月 7 日蝇虫鼠害控制记录，检查结果：合格。

7、人员健康及个人卫生：

定期或上岗、新入职时对员工进行健康检查，提供健康合格证，详见人力资源审核记录。

现场观察员工工作佩戴手套、发网、着工装和水靴、佩戴围裙，着装基本规范、卫生，每天对员



进行岗前健康检查确认。

8、消毒/食品接触面的卫生控制:

对墙面、门窗、地面等用清水（高压喷枪）和 84 消毒剂等进行擦洗或喷雾消毒；

对设备、操作台、工器具等采用 82℃ 以上的热水消毒，并用 84 消毒剂进行一次消毒，用戊二醛进行二次消毒。

对宰杀的工器具使用 100-150ppm 84 消毒剂溶液（农尔乐-11 月开始使用）进行消毒。

现场询问车间设备操作人员清洗方法和要求，操作人员对清洁要求清楚。控制基本有效。

查有 2025 年 11 月 7 日清洗消毒记录，

项目及清洁方式：地面、设备 清水冲洗—清洁剂冲洗；下水道、工器具：清水冲洗—5%戊二醛

消毒方式：喷洒，验证结果：良，操作人郭翠、监督人刘善勇，审核人田艳林。

同时查到 2025 年 6 月 7 日清洗消毒记录，项目和方式同上，验证结果：良。

手部消毒公司采用 50-100PPM 二氯异氰尿酸钠浸泡消毒；

水靴进行出用消毒池消毒，

现场查看分割车间人员用 75%酒精对手部进行消毒。

工作服务控制采用热水进行烫洗消毒。

9、交叉污染:

通过控制人流、物流、水流、气流等合理进行分区，有男女各两个更衣室分两段进入：一更、二更，严禁串岗等方式已达到对交叉污染的有效控制。

周转车、周转筐、设备及台面、工器具及时清洗消毒确保干净防污染；

车间地面、空气及时喷洒消毒；

人员着装规范、及时消毒清洁

在产品控制中间滞留防污染，及时包装或放冷库。

生产用水每半年检测一次，合格。

10、产品贮存、运输、交付控制:

公司配备有冷藏库、用于预冷排酸，库房有轨道，白条以悬挂方式入库，并加挂相应标识牌。

成品存放在专用库内,产品码整齐，批次清楚，管理有序。

运输用的车辆、工具、铺垫物、遮盖物清洁、干燥、无毒；在装车前对车辆进行冲洗消毒。

采用封闭冷藏运送，控制温度 0-4℃，现场观察及询问目前配送车辆温度控制基本符合。

二、设计和开发管理情况

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魏立峰、石武，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，专业从事生猪屠宰、分割，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，本审核周期，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，猪屠宰和分割固定，不对工艺进行更改，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。基本符合要求。

三、采购管理情况、产品放行控制、危害控制计划实施



提供《合格供方名录》，包括生猪、内包材（塑料膜袋、保鲜膜）、纸箱供方。

生猪供方：李宗耀 男 身份证号：411502198408272071，合同签订时间：2025年1月1日，作为生猪供应代办方，负责从滑县牧原农牧有限公司调拨生猪供应。

生猪供方：牧原食品股份有限公司《营业执照》编号：91410000706676846C；（统一由牧原总部签定合同）（下属子公司：滑县牧原农牧有限公司十一场；营业执照：91410526395966415X；（滑）动防食字第20200003号 代码编号：410526101200003）

查：滑县牧原农牧有限公司十一场 生猪120头 有耳标号，进场时间：2025-06-02 11:49:53 运输工具：豫FC3522 动物防疫条件合格证（滑）动防合字第20200003号 代码编号：41052610120003 有效期至2026年3月31日。

滑县牧原农牧有限公司二场 生猪120头 有耳标号，进场时间：2025-06-02 04:23:56 运输工具：豫FC1836 动物防疫条件合格证（滑）动防合字第20150006号 代码编号：410526101150006 有效期至2026年3月31日

抽查：包装用聚乙烯吹塑薄膜

供方：长葛市天丰塑料制品厂《营业执照》编号：91411082712624153M

《全国工业产品生产许可证》编号：豫XK16-204-01114 有效期2021年06月23日至2026年08月23日；

包装用聚乙烯吹塑薄膜 检测机构：河南省产品质量检验技术研究院 检测时间：2025.09.28 检测指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属等，检测结果：符合。

抽查：

牛卡纸 ROHS 供方：玖龙纸业（天津）服务有限公司，检测报告编号：TAOEC24010164718，检测时间：2025年1月8日检测指标：铅、汞、镉、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚（PBDE）、邻苯二甲酸二（2-己基己基）酯（DEHP）、BBP、DBP、DIBP,检测结果：符合。

另抽查瓦楞纸 SVHC 的供方：玖龙纸业（天津）服务有限公司，控制方式与上述结论一致。

医药箱药品、酒精、消毒液、洗手液均在正规药店及医药公司采买。戊二醇消毒剂是当地主管部发放的。

抽查：北京明日达科技发展有限责任公司 非洲猪瘟病毒荧光 PCR 核酸检测试剂盒 规格50头份/盒 批准文号：兽药生字010688870 生产批号：2025004 生产日期：2025.08.09 贮藏-20℃ 冷冻避光贮藏。有效期至2026年08月。符合要求。

山西众为检测技术有限公司 检测项目：非洲猪瘟病毒核酸；检测报告编号：SXZW202511254 检测时间：2025年11月25日 阴性对照检测值：NoCt 检测结果：阴性（-）；阳性对照检测值24.33 结果：阳性（+） 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，查有牧原食品股份有限公司评定记录表，为合格供方，评价日期：2025年07月10日，评价人员：综合部侯琪、生产部魏云峰、供应部贾博阳、品管部耿俊凤、总经理张艳正签字。

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。

公司未使用食品添加剂。

采购管理情况：

采购员通过采购订单及合同、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查生猪采购合同：2025年01月16日至2026年1月14日 牧原食品股份有限公司生猪销售合同编号：MYGFXS202501160006，供应商：牧原食品股份有限公司，按采购计划书。

抽查纸箱包装采购记录：送货单号202511230006 2025年11月23日 供应商：玖龙纸业（天津）有限公司 成品名称规格：450*315*125 5000个；450*315*165 5000个；500*330*125 5000个；



590*370*100 龙骨纸箱 3000 个；605*415*150 2000 个；签收人：魏云峰；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

通过与供销部主管贾博阳沟通，确认消防技术服务检测有河南悦城科技有限公司外包方提供，营业执照 91410100594874791P,营业期限：长期。

合同编号：YCJC20250424，服务内容：1、火灾自动报警系统。2、湿式自动喷淋系统。3、室内外消火栓给水系统。4、防排烟系统。5、火灾应急照明及疏散指示标志。6、消防电源及其配电箱系统。合同签订时间 2025 年 04 月 24 日。合同第二条规定，乙方应当按照下列

进度要求本合同基础上的技术服务工作，定于 2025 年 1 月 1 日前进行消防设施检测。

消防设施维修合同有安阳悦城科技有限公司提供服务，营业执照 91410100594874791P,营业期限：长期。合同编号：HNYC-20250616-WX39,

签订时间 2025 年 6 月 30 日，工程范围和内容：消防主机恢复报警功能，室内泵自动功能实现。

开工竣工日期：自开工之日起，工期为 10 个工作日。

检测结果，符合要求。抽查了手提式干粉灭火器，维修编号 2510 合格证，并现场确认了 2025 年 1-7 月份消防栓及消防设施的检查记录。

物流运输：

抽查：新乡市红旗区新芸佳货运部（个体工商户）经营许可证号：410702806067 车辆类型：轻型厢式货车 豫交运管 薪字 410702007657 车牌号码 豫 GX37K8 发证日期：2025 年 12 月 9 日有效期至 2028 年 12 月 8 日

安阳市吉程物流有限公司；营业执照：91410506MA9L5QRF5J；有效期：2022 年 04 月 27 日至长期；道路运输经营许可证：豫 交运管许可 安字 410506910879 证件有效期 2023 年 10 月 10 日至 2026 年 11 月 6 日

查见设备计量校准、水质检测服务方河南德和检测技术有限公司，资质满足要求。

该组织主要提供的是生猪屠宰和分割，生猪采购来自合格供方，组织主要执行 GB/T19479 生猪屠宰良好操作规范和 GB/T17236 生猪屠宰操作规程、生猪供应商备案管理制度、生猪待宰静养巡查制度、生猪入场查验登记管理制度、HACCP 计划书、生鲜肉质量工艺标准等规定进行过程控制，根据客户订单需求进行屠宰或分割后交付给客户。

品管部分为长白班跟下午班，长白班随着屠宰、分割进行；下午班主要是跟踪白条发货。

针对危害风险分析，涉及本部门的 CCP 点及 OPRP 点为：CCP1 生猪验收（生物、化学危害）、OPRP：宰后检疫；本部门涉及的 CCP1 及 OPRP 的监控：

CCP1 生猪进场验收：

生猪进厂时门岗进行检查，包括车牌号、来源、托书、动物检疫编号、产地等信息，体现在《畜牧进厂（场）查验登记表》中，抽查进场日期：2025 年 6 月 2 日，有进场时间，车牌号：豫 HM3978，姓名：牧原（自采）、来源地：安阳滑县，记录头数：117 头，动物检疫编号：41000551399，溯源号：有电话等信息；当天进厂生猪还有 3 个批次，控制方式相同。检验员田艳林。

生猪进厂时门岗进行检查，包括车牌号、来源、托书、动物检疫编号、溯源号等信息，体现在《畜牧进厂（场）查验登记表》中，抽查进场日期：2025 年 12 月 6 日，有进场时间，车牌号：豫 ED2595，供方李美芳、来源地：安阳曲沟，记录头数：16 头，动物检疫编号：41000917442，有电话等信息；当天进厂生猪还有 6 个批次，控制方式相同。检验员田艳林。

产品放行控制、危害控制计划实施：

宰前及宰后检疫（OPRP）控制：

一般当天下午或晚上生猪进厂，第二天早上就进行屠宰。入厂检疫合格的生猪在静养圈中，一般静养 12 小时左右，在宰前进行检疫申报，包括申报屠宰数量、准宰数量等，驻场兽医开具准宰证后进行屠宰。

品管部门人员在线跟踪进行宰后检疫工作 OPRP，查有宰后检验记录



抽查 2025 年 06 月 01 日畜禽屠宰宰前检验记录，抽批号 20250601003，供货者冯柱柱，数量 120 头，准宰数量 120 头，当日屠宰的 120 头生猪，检验员李丽只。

同时查到该批次畜禽屠宰宰后检验记录，屠宰数量 120 头、检验数量 120 头、合格数量 120 头，不合格为 0；同时记录三腺下料、病害组织委托处理，检验员张帅。

抽查 2025 年 12 月 05 日畜禽屠宰宰前检验记录，抽批号 20251204001，直采，数量 140 头，准宰数量 140 头，当日屠宰的 140 头生猪，检验员李丽只。同时查到该批次畜禽屠宰宰后检验记录，屠宰数量 140 头、检验数量 140 头、合格数量 140 头；同时记录三腺下料、病害组织委托处理，检验员张帅帅。

查有 2025 年 12 月 05 日屠宰环节“瘦肉精”检测情况记录，宰后，供方刘合学，检疫证号 41000912931，数量 52 头，抽检 2 量，屠宰批号 20251204003，检测项目盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇均为阴性，结果正常，检验员张佳，抽检比例按每户接收总数的 3% 进行。本日查看到还有其他 8 批次记录均为阴性

抽查 2025 年 12 月 31 日畜禽屠宰宰前检验记录，抽批号 20251230002，供方冯柱柱，数量 140 头，准宰数量 140 头，当日屠宰的 140 头生猪，检验员田艳林。同时查到该批次畜禽屠宰宰后检验记录，屠宰数量 140 头、检验数量 140 头、合格数量 140 头，不合格为 0；同时记录三腺下料、病害组织委托处理，检验员张帅帅。

现场观察检测仪器定位放置，现场清洁安静，非洲猪瘟检测情况，现场交流检验人员熟悉每个操作步骤，操作熟练，检测涉及仪器：生物安全柜、离心机、全自动 PCR 分析仪状态正常，检测光线基本满足要求。

非洲猪瘟检测

查有 2025 年 6 月 2 日河南省生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告，报告编号 20250602001，应用 PCR 快速检测分析仪方法，共检测来自厂区及车间的 12 份环境样品，结果为 0 份阳性，12 份阴性，0/份可疑，检测人田艳林，审核王菊丰，批准人耿俊凤；并抽查到原始记录及图谱。

查有 2025 年 12 月 05 日河南省生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告，报告编号 20251205002，应用 PCR 快速检测分析仪方法，共检测来自 3 辆生猪运输车辆的 6 份环境样品，结果为_0 份阳性，6 份阴性 0，检测人田艳林，审核王菊丰，批准人耿俊凤；并抽查到原始记录及图谱。

药残检测

查有 2025 年 6 月 02 日药残检测结果报告单，编号 20250602001，样品名称猪尿样，样品状态清澈，检测项目包括盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 检测方法 ELISA，共计 19 样品，均未检出，合格；检验员：张佳 审核：耿俊凤

查有 2025 年 10 月 31 日药残检测结果报告单，编号 20251031001，样品名称猪尿样，样品状态清澈，检测项目包括盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇，检测方法 ELISA，共计 27 样品，均未检出，合格；检验员：张佳 审核：耿俊凤

查有 2025 年 12 月 05 日药残检测结果报告单，编号 20251205001，样品名称猪尿样，样品状态清澈，检测项目包括盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 检测方法 ELISA，共计 23 样品，均未检出，合格；检验员：张佳 审核：耿俊凤；同时现场查看到 2025 年 12 月 31 日药残检测结果报告单，编号 20251231001，样品 28 个，未检出，结论合格。

查肉品品质检验合格证

查有生产日期:2025-12-14，猪-酮体，重量 85kg，有肉品品质检验合格证，并记录购买方，检验员耿俊凤；证号：NOB116826993；

查有生产日期:2025-07-28，猪-酮体，重量 85kg，有肉品品质检验合格证，并记录购买方，检验员耿俊凤；证号：NOB99950432；

查有生产日期:2025-10-04，猪-其他副产品，重量 1800kg，有肉品品质检验合格证，并记录购买方，检验员耿俊凤；证号：NO116800216；

查有生产日期:2026-01-01，猪-其他副产品，重量 500kg，有肉品品质检验合格证，并记录购买方，



检验员耿俊凤；证号：NO116835396；

查有生产日期:2025-06-03，猪-分割肉，重量 445kg，有肉品品质检验合格证，并记录购买方，检验员耿俊凤；

证号：NO99935713；

查有生产日期:2025-07-26，猪-分割肉，重量 500kg，有肉品品质检验合格证，并记录购买方，检验员耿俊凤；

证号：NO99950076；

查动物检疫合格证明

抽猪-其他副产品，货主耿志国，数量参仟千克，目的地：浙江省杭州市余杭区五各肉类农贸市场，承运人张小华，道路 豫 RG93D2，装运前经戊二醛消毒，有合格证明，编号 NO.4119400214，官方兽医签名韩秀丽，2025 年 7 月 7 日。

抽猪-其他副产品，货主及去向安阳市北关区群誉食品制作商行，数量壹仟千克，目的地：安阳市北关区豫北蔬菜市场，有合格证明，编号 NO.4183773869，官方兽医签名闫有庆，2025 年 12 月 24 日。同时备注了非州猪瘟检测情况：检测时间为 2025 年 12 月 23 日，采购用 PCR 检测试剂盒进行检测，结果为阴性，报告编号 20251223001。猪血。

同时查到 2025 年 4 月 13 日猪-其他副产品检疫合格证，编号 NO.4163037669，签发日期为 2025 年 4 月 13 日，货主为濮阳南乐县大广生物科技有限公司；同时备注了非州猪瘟检测时间为 2025 年 4 月 9 日，结果为阴性，报告编号 20250409001。猪肺。官方兽医签名：孙晓明。

抽猪-分割肉，货主罗刚，数量贰仟千克，目的地：四川省眉山市东坡区罗家村村委居委会，承运人左国旺，道路 皖 AU16F8，装运前经戊二醛消毒，有合格证明，编号 NO.4119686962，官方兽医签名许焱，2025 年 8 月 18 日。同时备注了非州猪瘟检测情况：检测时间为 2025 年 8 月 13 日，采购用 PCR 检测试剂盒进行检测，结果为阴性，报告编号 20250813001。

抽猪-分割肉，货主山东圣瓴食品科技有限公司，数量壹仟伍佰千克，目的地：德州市夏津县北城街道解放路与延庆街交汇处向西 610 米路北，承运人张振红，道路 豫 EDA2082，装运前经戊二醛消毒，有合格证明，编号 NO.4119683631，官方兽医签名付亚男，2025 年 12 月 7 日。同时备注了非州猪瘟检测情况：检测时间为 2025 年 12 月 05 日，采购用 PCR 检测试剂盒进行检测，结果为阴性，报告编号 20251205001。

同时查到 2025 年 10 月 31 日猪-分割肉检疫合格证，编号 NO.4163771170，签发日期为 2025 年 10 月 31 日，货主为鹤壁市淇滨区姚记冷鲜肉批发部；同时备注了非州猪瘟检测时间为 2025 年 10 月 30 日，结果为阴性，报告编号 20251030001。猪肺。官方兽医签名：许焱。

抽猪-胴体，货主原阳县城关镇强伟冷鲜肉批发中心，数量肆佰贰拾伍千克，目的地：新乡市原阳县金锣冷鲜肉批发中心，有合格证明，编号 NO.41063773118，官方兽医签名许焱，2025 年 12 月 15 日。同时备注了非州猪瘟检测情况：检测时间为 2025 年 12 月 11 日，采购用 PCR 检测试剂盒进行检测，结果为阴性，报告编号 20251211001。

同时查到 2026 年 1 月 1 日猪-胴体动物检疫证明，编号 41000000083，官方兽医签名：韩秀丽

公司屠宰后的白条肉一部分会直接销售，一部分会根据客户订单进行分割；分割品依据标准《生鲜肉质量工艺标准》进行控制，分割后产品通过塑料袋包装后装框或装纸箱，加贴合格证、动物检疫证标签以及标签后进入冷藏库后发货，部分分割肉不是客户之直接需求产品，进速冻库速冻后，在成品库中存放。

2025 年 12 月 30 日下午班放行管控过程控制，职责主要包括运输车辆卫生检查、出货白条温度监控、出货白条品质控制等。现场交流下午班检验人员交流，对出货白条的外观进行检查，包括是否有火腿肉、未挂干净的猪毛等检查，合格后发货，同时测试白条温度，现场验证带皮带骨白条符合工艺要求，其余主要以动态感官控制为主，最终放心的产品数量等信息体现在发货单上。

品管部动态抽检为主，包括数量、分割肉的感官质量、包装要求是否达标等。过程检验过程中依据标准包括《红白条工艺标准》、《冷分割类》（共分为 70 个小类）、《鲜分体类》等。其中红



白条分割根据客户需求来进行，很少，审核期间未发生。冷分割及鲜分割同时进行，也是依据客户订单进行分割，直接发放冷鲜肉或者速冻后作为冻品销售，工艺控制要求基本相同。

现场观察分割过程检验及放行情况：

分割肉类原料全部是公司屠宰的白条肉，在分割过程已经进行了检疫及品质合格检验，均由检验检疫合格证及肉品品质合格证明，日常运行过程中生产部操作人员按照客户订单要求依据工艺标准进行分割，现场正在分割产品为鲜去皮去骨前尖，分割过程主要控制膘厚，操作过程控制平齐颈骨头（第一颈椎）段断面，切下槽头，去掉有颈前排，剔除骨腿、板骨；表面带脂要求平整均匀，不得超过标准膘厚等，分割后成品称重，加贴标签标识后，入库，即为成品放行。此过程生产部动态控制为主，品管部动态巡检控制。

现场品管部人员 2 人交流基本熟悉控制要求，品管部动态巡查抽检验证为主，一般发现异常会通过处罚单形式下发。称重合格后加贴标签，入库，即为产品合格或放行。操作人员熟悉瘦肉精检测过程，操作无异常。

产品留样管理：对产品留样主要是血清，有留样柜，对留样柜温度和留样状态日常进行检查控制。

现场在化验室查看：克伦特罗金标快速检测卡，莱克多巴胺金标快速检测卡和沙丁胺醇金标快速检测卡均在有效期内。

查其他原料验收情况：

提供纸箱厂材质安全性报告，牛卡纸 ROHS 供方玖龙纸业（天津）服务有限公司，检测报告编号：TAOEC24010164718，检测时间：2025 年 1 月 8 日检测指标：铅、汞、镉、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚（PBDE）、邻苯二甲酸二（2-己基己基）酯（DEHP）、BBP、DBP、DIBP,检测结果：符合。另抽查瓦楞纸 SVHC 的供方：玖龙纸业（天津）服务有限公司，控制方式与上述结论一致。

查有包装用聚乙烯吹塑薄膜检验检测报告，编号 NeSY2025092826，签发日期 2025 年 10 月 16 日检测结论：所检项目符合 GB/T 4456-2008、GB 4806.7-2023 标准和《食品相关产品生产许可实施细则》要求。

检验单位：河南省产品质量检验技术研究院

四、标识及可追溯性、撤回/召回管理情况

公司在《食品安全、HACCP 管理手册》中 8.9.5 撤回/召回 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回和撤回控制程序》、《产品标识和可追溯性控制程序》。

在现场观察到每头猪分别耳标，排酸的产品粘贴标识，标识显示：品名、生产日期、批号、等级、生产商；分割后的产品进行简单的包装并加贴食品标签，上面显示：品名、净重、生产日期，执行标准、生产厂家等。成品冻无颈加厚前排，标签品名、净含量，条码，现场负责人介绍扫码生产基本信息可查询，有动物产品检验合格标签。查看《安阳天韵食品产品流向列表》，项目包括屠宰\销售时间、销售品种、数量、出厂动物产品检疫合格证明编号、肉品品质检验合格证编号、购货业主名称及联系方式等，能确保收到的投诉能得到有效追溯。

查有《应急演练召回记录》，召回模拟日期：2025 年 03 月 16 日，召回产品名称：

猪肉；演练内容：2025 年 3 月 16 日供销部接到经销商电话通知；反应公司 2025 年 3 月 15 日提供 200 公斤猪肉产品中有 5 公斤颜色发白等，感官异常，要求速派人鉴别或召回。

召回产品确认与危害产生原因分析：供销部和品管部人员在最快的预定时间内赶到事故现场对样品进行技术鉴定。通过对标识、外包装的出厂日期、检验编号进行识别，并对用户库存的该批产品进行逐袋检验后，基本确认该产品不是本公司的产品，而是该经销商将本公司的产品与其他厂家产品同时销售，经对另一厂家产品的抽样检验，证明是该厂家的产品所致。

供销部和品管部人员立即建议经销商与另一供应商取得联系，立即封存其产品，同时通知我公司的客户对我们的产品解除封存正常使用。供销部和品管部对整个事件的处理过程形成书面报告上报总经理并予以批示。

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。



五、生产和服务提供的控制、危害控制计划实施/CCP 监控

生产车间按照订单要求组织屠宰，安排生产计划，以保证产品质量和人工的分配合理。

获得作业指导书：产品工艺流程图、良好操作规范等，并设计了各管理过程所需的记录等

CCP1 生猪进场验收，见产品放行控制。

生产过程记录：

查畜禽待宰静养记录

抽有 2025 年 6 月 1 日，抽批号 20250601001 供货李宗耀，圈号 29，数量 120 头，记录入圈赶时间、巡圈赶时间，出圈时间，检查无异常，有检查人签名。

抽有 2025 年 10 月 3 日，抽批号 20251003006 供货何闯，圈号 02-11，数量 58 头，记录入圈赶时间、巡圈赶时间，出圈时间，检查无异常，有检查人签名。

查耳标移交记录：

日期：2025 年 5 月 23 日 有废耳标回收登记表，记录屠宰数量 404 头，回收数 371，企业经手人耿俊凤，官方兽医孙晓明；同时查到 2025 年 10 月 10 日、12 月 22 日有废耳标回收登记表，控制同上。

查 2025 年 06 月 02 日、2025 年 10 月 8 日、2025 年 12 月 31 日生猪电麻记录表：有猪场编号、数量、电压、电流，检查结果：合格

查 2025 年 06 月 02 日、2025 年 10 月 8 日、2025 年 12 月 31 日生猪浸烫记录表：有猪场编号、数量、水温、时间：检查结果：合格

查 2025 年 06 月 02 日、2025 年 10 月 8 日、2025 年 12 月 31 日生猪开膛记录表：有猪场编号、数量、内脏破裂情况：胃 0、肠 0、胆 0。

负责人介绍公司预冷排酸、急冻重点控制中心温度，中心温度达标才进行转序：

CCP2 预冷排酸

日期：2025 年 12 月 31 日 3#：2 点 1.4℃、8 点 2.5℃、14 点 3.4℃、16 点 1.5℃；

日期：2025 年 6 月 2 日 5#：2 点 0.9℃、6 点 2.6℃、10 点 3.6℃、14 点 0.1℃、16 点 2.1℃、20 点 2.1℃、24 点 3.2℃

日期：2025 年 3 月 30 日 分割肉库：2 点 3.5℃、8 点 2.8℃、12 点 1.7℃、18 点 3.3℃、24 点 1.9℃
上述日期预冷排酸时间基本符合 12-24 小时要求

查产品冷却记录：后腿深层中心温度符合：≤7℃

猪场编号：05-08 入库时间 2025 年 6 月 2 日 10：10 入库数量：120 库位：1# 2#

库温：1.5℃ 出库时间：21：25 产品中心温度：5.7℃ 记录人：田丽娟 审核人：田艳林

猪场编号：27 入库时间：2025 年 10 月 8 日 10：00 入库数量：140 库位：1# 库温：1.8℃

出库时间：20：45 产品中心温度：5.0℃ 记录人：韩启旺 审核人：田艳林

猪场编号：01-01 入库时间：2025 年 12 月 09 日 9：30 入库数量：46 库位：1# 库温：3.2℃

出库时间：20：25 产品中心温度：5.9℃ 记录人：韩启旺 审核人：田艳林

基本符合 CCP2 关键限值要求；

CCP3 急冻

2025 年 12 月 31 日有制冷车间记录表

负责人介绍重点监测中心温度达标，急冻时间基本按 48-72 小时以内；

CCP3 急冻 急冻库 1-3#，温度在-28℃以下，急冻时间基本按 48-72 小时以内；值班人：晚班人员韩志刚、早班人员李刚、中班李华。

查 2025 年 6 月 2 日库房温度

CCP3 急冻 急冻库 1-3#，温度在-28℃以下，急冻时间基本按 48-72 小时以内；值班人：晚班人员王伟、早班人员李华、中班韩志刚。

查有 2025 年 3 月 30 日库房温度



一期副产品成品库存：1#、二期 1#、2#温度在-28℃以下，急冻时间基本按 48-72 小时以内，值班人：晚班人员韩志刚、早班人员张鹏、中班李华。

查有 2026 年 1 月 1 日、2025 年 12 月 31 日、2025 年 6 月 2 日急冻后成品中心温度均控制在-15℃以下；但公司未形成纸质记录，每天在工作群通报中心温度情况，群中有温度计测温图片，已现场交流，关注保留期限满足要求，建议形成纸质记录归档规范留存。下次审核关注。

基本符合 CCP3 关键限值要求；

同时查到成品库温度记录：

CCP4 金检

公司生产猪肉；采用固定金属探测仪进行探测；生产前用模块校准，采取在包装下方校准的方式；对包装单件全面通过的方式。现场试验三种模块，均符合要求。

查有金属探测仪运行记录，金检运行无异常；

2025 年 12 月 25 日、2025 年 10 月 15 日、2025 年 6 月 18 日记录灵敏度调试验证 4 次，运行情况正常，纠偏无，记录操作人；

实施监视和测量：

在宰杀前要经过检验员进行检疫，主管部门委派驻场兽医开具动物检疫证等证明；检验员负责进行感官检验，发现病态猪及时销毁。肉猪进场后经过检疫员检验合格后进入宰杀线。

生产过程中对肉猪屠宰产品的现场由质检员对各工序产品进行巡检。成品由质检员检验合格后出厂。

配备胜任的人员：与部门负责人沟通了解到，工作内容不难，工序不复杂。现场员工在培训后均可很快胜任工作，特种设备操作人员，由综合部审查。

需确认过程：无

2025 年 12 月 30 日 18:20-19:20 出库、卸车观察，现场车辆卫生干净，装车注意产品防护，主要通平台、手推车及人工完成装卸车，白条通过链条悬挂车箱内，分割肉和其他副产品鲜货采用内塑料包装防护，外面使用塑料筐，冷冻成品采用内包装塑料包装，外面用纸箱或编织袋防护，观察无异常。配送车辆检查车牌号豫 AS9U67，温度控制司机答复当前季度控制 0 至-5℃，公司发货人员与司机进行当面清点、检查确认，并做好数量、检验合格证、检疫证的交接工作，装好车后关闭车箱门，司机到大门口与门卫办理出门手续，门进行车辆信息及货物信息进行简单登记，门卫确认无异常开门放行。

2025 年 12 月 31 日现场观察

生产区按工艺布局划分为：待宰圈、屠宰车间、预冷排酸库、分割车间、急冻库、冷冻库、成品库等 车间入口各设有一次更衣室、洗手池；2 次更衣室、淋浴室、消毒池、内有紫外灯、等消毒设施，在分割车间另外装有风淋装置；车间地面为环氧树脂，墙面天花板为防腐板，车间照明有防护罩。装有沙门、纱窗，挡鼠、灭蝇灯等设施。

现场查见操作人员进入车间前更衣、手部清洁消毒并佩戴工装。有专人对人员卫生情况进行检查；现场查看关键过程操作情况：

待宰圈：圈舍设有健康圈和隔离圈，候宰期间定时对生猪的健康情况进行巡查，可疑生猪及时进入隔离圈进行观察。工器具的消毒采用 100—200ppm 的次氯酸钠溶液，圈舍每循环一次，按照从高到低的顺序对圈舍、饮水槽、通道等进行全面的清理，冲洗干净之后用 400-500ppm 的次氯酸钠溶液进行消毒。宰前淋浴，洗净猪体表面的粪便、污物。赶猪时要高喊轻拍，严禁棒打脚踢。

屠宰：刺杀放血-麻电到放血时间≤10 秒。对准第一肋骨咽喉正中偏右 0.5~1cm 处向心脏方向刺杀，放血刀口长度约 5cm。放血时间不得低于 5min。刀具每刺杀一头用 82℃ 以上热水消毒一次。防止交叉污染。设施卫生干净，定时清洗消毒。

烫毛-采用浸烫池烫毛。温度 58~62℃，烫毛时间 3~4 min。

二次修整-修净胴体表面残留的皮肤结节、毛块、猪毛、粪污、油污、血污、伤斑、淤血、脓胞等杂质，刀具每使用一次用 82℃ 以上热水消毒后使用；



刀具每使用一头，82℃以上热水清洗消毒一次。摘净甲状腺、肾上腺，摘除甲状腺、异常淋巴结，同时摘除浅腹股沟淋巴结并进行检验。

白条预冷-进入0~4℃预冷间预冷，时间12~24小时，至后腿深层肉温降到7℃以下。现场查看预冷间温度满足要求

分割：车间温度控制在12℃以下，刀法要求平整。现场查看预冷间温度满足要求。严格控制分割车间温度，定时对分割车间温度进行检测。

急冻：急冻库温度控制在-28℃以下，产品急冻48-72小时以内，中心温度达到-15℃以下。严格控制急冻库温度，定时对急冻库温度和肉品中心温度进行检测。中心温度达标方可出库。

金检：使用金属探测器进行检测，并对控制器性能进行验证，采用模块：FE：1.5mm、NOn-Fe：2.0mm、SUS：2.5mm

2026年1月2日安姚路与下营村交叉路口冷库现场查看，平时此仓库一直处于上锁管理状态，有货物出入库时才开启，仓库面积约300多平方米，主要用于成品贮存，温度控制-18℃及以下，仓库内成品整齐摆放在栈板上，摆放高度偏高，提醒注意防倾倒，控制不要超2米；外包装、标识均完好正常，车间地面清洁卫生、干燥，门口冷库机组控制系统处有两部灭火器状态正常有效，负责人介绍此套系统设置好后根据仓库温度进行自动控制不需人员过多干预，巡检人员通过触摸屏可以查看运行状态、参数及库存温度；

查有该仓库库温监控一览表：抽2025年6月10日9:00为-20℃，16:00为18.9℃；10月12日9:00为-20.3℃，16:00为19.5℃；12月12日9:00为-22.3℃，16:00为-20.6℃；现场观察温度无异常。

执行冷库操作规程，运行中监控项目有巡视冷库内外，检查是否有异常情况发生，如异味、漏水、结冰等；观察并记录制冷系统的各项参数，确保其稳定运行；如发现任何异常，应立即停机通知专业维修人员进行检查和修善。

六、致敏物质的管理情况

查公司编制了《过敏原控制程序》；规定了致敏原物质进行管理控制的方法；

提供了2025年1月15日“过敏原控制评价确认报告”，确认项目包括危害分析、CL建立的依据、监控计划的制定、纠偏措施制定的依据、记录的设计、编制的合理性、职责和权限的规定、结果等过程中引入的新成分进行致敏物质评估，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。负责人同时介绍对猪肉过敏的极少。

七、食品防护管理情况

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，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

确认组织编制的《食品安全防护计划》，本周未发生蓄意的人为的影响食品安全问题。

查食品防护计划确认记录，确认结论：有效 确认签字：张艳正、石武、侯琪、贾博阳、耿俊凤，确认日期：2025.9.2

查食品防护计划验证记录，验证结论：符合 检查人签字：耿俊凤，审核：石武，验证日期：2025.9.21

查有2025年5月15日食品安全防护演练记录，有目的、演练策划、演练过程记录，演练评价：通过此次演练 证明了公司外部安全防护措施运行有效。

八、食品欺诈预防管理情况

查企业提供了“脆弱性分析表”可知，其原辅料中等存在掺假的可能性较小，属于低风险，主评估出产品原辅料、包装材料等物料是公司薄弱环节，一般不影响产品质量。有2025.10.10食品欺诈预防计划评审报告，评审项目：食品欺诈预防计划，记录评审纪要，评审结论

公司《食品欺诈预防计划》运行良好、有效，尚未发生此现象。

九、应急准备和响应管理情况

企业有建立、实施和保持应急准备和响应程序，有生产安全事故应急预案；



应急预案有专项应急预案，包括火灾爆炸事故专项应急预案、锅炉事故专项应急预案、液氨泄漏事故专项应急预案；有现场处置方案，包括机械伤害现场处置方案、高处坠落现场处置方案、触电现场处置方案、灼烫现场处置方案、物体打击现场处置方案、车辆伤害现场处置方案、坍塌现场处置方案、污水池现场处置方案。有应急预案评审表：符合要求，论证组：张艳正、侯琪、程景超

明确应急物资清单：灭火器、消火栓、防毒面具、防静电鞋、对讲机、手套、消防扳手等；

有公司应急救援人员联络表，有好分工、姓名和联系方式；

对应急预案进行定期演练并验证其有效性。

查有消防灭火实操演练方案：有目的、时间、地点、参加实操人员、实操内容、实操方案；

查有火灾应急演练记录，演练时间：2025年10月31日14点00分，地点二楼会议室十室外空地，有演练过程记录，记录物资使用情况，有应急演练情况总结及评价。有签到表。

查有液氮泄露应急演练方案：有目的目标、结合性实战演练形式：模拟实战，结合部分预设现象；有地点、参与部门与人员，演练场景设定，演练流程、保障措施；

查有液氮泄露事故应急演练记录，演练时间：2025年11月21日下午13:30-14:30，地点：制冷机房及周区域；有演练过程记录，各小组人员能按要求在5分钟内完成集结，有签到表；

记录物资使用情况：正压式空气呼吸器2套，防护服2套，氨气检测仪1台，对讲机2部，急救箱1个，警戒带1卷、护听器1个；

查到液氮泄露事故应急演练总结、评估及考核，结论：演练成功，预案基本有效，但在人员急救技能和精细化指挥方面存在明显短板，需重点改进。

十、管理体系的验证和分析

现场查见 HACCP 体系、食品安全管理体系验证记录，验证内容包括：评价产品和加工过程、CCP 点设置合理性等方面，验证时间：2025年10月10日，验证人员：石武，明确了各项验证结果，未见明显异常。

查有 HACCP 计划验证记录：2025年10月10日，食品安全小组开展验证活动，有验证项目和单项判定，验证结论：HACCP 计划得到实施并达到了预期的控制效果；并有 HACCP 体系验证记录。

同时查见食品安全小组开展了 PRP 验证、HACCP 单项验证记录、食品防护计划验证，记录有验证人员及验证结论等信息，控制方式基本相同。

有 2025.10.10 食品欺诈预防计划验证报告，有目的、控制、监控、记录复查，验证总结：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。验证人：石武

生产加工用水的安全性验证、猪肉的安全性验证无异常。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控。

提供了 2025年10月10日由食品安全小组开展的验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、OPRP、HACCP 计划的验证、食品安全管理体系内外部审核、终产品的检测，基本合理，结论为：各项控制措施适宜有效，不需要变更。

十一、职业健康安全运行控制

经评价后确定的重大危险源（不可接受风险）包括：火灾、触电、机械伤害。

公司有策划职业健康安全运行准则，查见《运行策划和控制程序》、《员工职业健康安全和劳动保护控制程序》、《危险源识别、风险评价和控制措施的确控制程序》、《人力资源管理控制程序（资源、能力、培训、意识）》、《基础设施和过程运行环境管理控制程序》、《质量沟通、环境信息交流，职业健康安全参与和协商程序》、《员工健康检查管理办法》、有设备操作规程、车间生产主任安全生产责任制、班组长安全生产责任制、车间人员安全生产责任制等安全管理运行控制文件。

1、消防安全控制

公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，



定点摆放，现场见车间(含仓库)有配备灭火器和消防栓等。消防器材进行登记，并有按规定要求每月进行一次点检，抽查屠宰车间一部消防栓、2部灭火器，状态正常，有2025年11月1日消防设施检查记录，正常，有点检人和确认人；抽查分割车间入口旁1个消防栓、1个灭火器，查无11-12月消防设施巡检记录，查看灭火器状态正常，但灭火器箱子中有与生产无关杂物，同时发现分割车间配电箱未上锁管理。已开具不符合项

现场有设置严禁烟火、禁止吸烟等安全警示标识，有119火警电话公示，未发现车间、仓库消防器材无挤占、遮挡现象，同时每年组织消防安全培训学习、组织消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。

2、安全用电控制

现场配电箱、配电柜上有安全用电、有电危险等警示语，个别配电箱门未关闭已现场交流规范管理；生产部、车

间负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全，提醒现场管理人员注意严禁私自增设电线或用电设备，注意加强安全用电排查，杜绝隐患，防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决。

公司有高、低压配电室各1个，专业人员进行检查控制，现场有绝缘手套、绝缘鞋及绝缘棒，执行安全操作规程。

3、机械或车辆伤害/砸伤/烫伤控制/冻伤/割伤等意外伤害：现场有安全警示提醒，对操作工进行安全管理制度和安全操作培训，现场发现链条生产线、提升机、刀具、分半切割机、锅炉、液氨制冷设备等生产设备均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；

企业特种设备锅炉、压力管道和压力容器及时进行年审合格，对有关人员进行安全技能培训，锅炉工、冷库操作工持证上岗；生产设备均有按规定的要定期进行检测，并确保性能良好。

现场观察操作平台有护栏，有碰撞风险点有防护和警示语提醒；生产设备操作工操作工作娴熟，作业方法得当佩戴手套和靴子防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。有小心地滑警示标语。

现场空间有限，车间个别点人流、物流有交叉，小推车或码高车货物周转、移动注意避开人员，教育人员禁止靠近，装卸货通过平台操作，周边有护栏，厂内车辆行驶有限速标识、警示提醒。

4、预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，特殊工种持证上岗，现场询问车间3名操作人员，均有接收安全教育培训，上岗前并确保机械设备性能良好，防护措施得当，对设备故障和安全隐患及时排查，确保安全。产品转运由自动化链条导轨和地牛配合，有风险点有挡板阻挡产品摇晃，能够有效防止物体打击、坠落造成的意外伤害，产品转运、储存过程中方法得当、措施有效，未发现各类安全隐患。

滑跌摔伤：屠宰作业场所由于冲洗积水、地面偏光滑、未穿防滑靴、主观不注意等原因，措施包括：地面做防滑处理、及时消除积水、穿防滑靴、谨慎操作等。

制冷作业和低温环境作业都要求培训持证上岗，按照安全措施进行工作，观察冷库操作工穿棉服、棉帽、棉手套，与其交流明确进出冷库注意事项和安全操作要求，操作人员回答参加过培训，有安全操作 冷库操作要求，平时加强防护，注意冻伤，一般冷库中降温或工作期间人员不在进入，操作人员不要直接接触冷库内的货物及货架等，防止由于低温产生粘连皮肤。防止人员被锁在库内 冷库在运行期间，要确认库内没有人员滞留。门内都配有安全锁扣自解除装置，安全锁杆在库内可自由脱开，以防操作人员被误锁在库内。

5、个体防护

根据岗位需要，配备充分、适宜的劳动保护用品，现场观察员工佩戴手套、水靴、围裙、口罩等，屠宰操作人

员佩戴钢丝手套和安全帽，班组开展安全管理活动，培训学习提高员工安全生产意识。

查有劳保用品发放：查有2025年12月15日发放劳动防护用品口罩，领取人签名；11月25日发放白线手套，有领取人签名；10月8日有胶鞋发放记录，有领取人签名。



6、相关方的控制：公司有对受其影响或能够施加影响的物料供方、服务方、合作方、外部相关人员等外部相关方施加安全影响，减少对组织安全事故的发生，厂区内不得乱丢垃圾、严禁烟火等标识。外来人员一般禁止进入生产车间，进出厂区进行登记，大门口、厂区有警示宣传或标语提醒，外来人员由公司人员陪同，要求遵守公司各项规定。

7、特殊作业环境

冷水作业：屠宰作业过程的冲洗，采取：劳动防护、实现操作自动化措施；

低温作业：冷却、排酸作业过程，低温环境，采取：劳动防护、实现操作自动化、装卸搬运机械化措施。

8、液氮泄漏窒息：急冻、冻结、冷藏库房，制冷机房区域，由于违章作业、设备故障、设计缺陷及压力容器、管道超压开裂等，采取加强管理，完善各类安全管理制度规章和安全操作规程，随时检查执行情况，发现问题及时处理；选用优质设备、严格特种设备管理、配备应急急救器材、劳动防护等措施。

9、污水处理池管理

对可能存在风险区域进行封闭，使人不能进入，对污水池口用防护网防护，有安全警示标志；进入污水池作业，进行有限空间作业审批，佩戴防护用品，执行安全操作要求，先通风、再检测，后作业。

10、锅炉房管

锅炉使用天然气，由厂外引入管道天然气，由燃气公司定期进行检修维护，锅炉房内禁止明火、吸烟，有安全操作规格及注意事项，有应急预案。

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

内部审核

提供 QS《内部审核实施计划》及 FH《内部审核实施计划》，审核时间为 2025 年 09 月 24 日-25 日。

审核组组长：侯琪；A 组：侯琪；组员：B 组：耿俊凤，参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求，现场与内审员交流，基本明确内审员流程和要求，但对标准的掌握和深入理解和应用需继续加强培训学习。

查 Q0《审核实施计划》\FH《审核实施计划》覆盖了四个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽综合部审核实施情况，按照内审日程表策划的标准条款开展了内部审查内审检查表，但审核记录填写较为简单；没有发现内审员审核自己的工作。同时查看管理层及其他部门检查表。

查《不符合项报告》：共计 1 项 (QF1 个不符合项)；涉及内容：不符合项生产部未提供设备维修保养记录，提供了不符合报告，进行了分析并提供了整改证据。基本符合。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：01) Q0 内审结论：通过审核发现，公司建立的质量、环境和职业健康安全整合管理体系是基本符合的和有效的，产品的一致性符合的，管理方针和目标是适宜的，已初步建立起防止不合格，采取纠正和预防措施持续改进机制，通过不断提高产品质量，通过满足顾客要求，增强顾客满意；通过不断提高员工的环境和安全意识，逐步推进质量、环境和职业健康安全管理体系合理运行。

02) FH 内审结论：经现场审核，审核组认为：公司 HACCP 体系、食品安全管理体系建立基本符合企业实际，组织机构合理，职责权限明确，GHP、PRP 及 HACCP 计划等文件规定合理，危害分析、CCP 点及其关键限值规定正确，控制措施得当，满足了公司的 HACCP 管理要求，体系运行基本有效；各级各部门认识程度较高，各环节普遍形成了体系的正常运行，食品安全管理和各项工作有了较大程度的提高，为公司今后 HACCP 体系的持续深入运行打下了基础。

管理评审



查质量、环境和职业健康安全整合管理体系《管理评审计划》和食品安全管理体系、HACCP体系《管理评审计划》，计划于2025年10月18日进行管理评审

管理评审会议于2025年10月18日在公司召开，有参会人员签到表。

查质量、环境和职业健康安全整合管理体系《管理评审各部门输入信息》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，人员能力、资源配置情况评价，内部审核结果，供方管理情况，体系文件管理、重要环境因素及不可接受危险源控制情况等；但对于生猪屠宰、分割过程控制、产品放行部分的总结描述少，现场沟通。

查《管理评审报告》，QES管评结论：本公司建立的管理体系是适宜的、充分的和有效的，未发生过重大质量和安全事故，无相关方抱怨。

查管理评审改进要求，提出了1不合格项（人员岗位职责细化，让权责更为清晰），改进完成，已于2025年10月20日验证合格。

查（FH）食品安全管理体系、HACCP体系《管理评审会议记录输入信息》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，人员能力、资源配置情况评价，内部审核结果，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理、重要环境因素及不可接受危险源控制情况等；

查FH《管理评审报告》，管评结论：公司建立的食品方针、目标符合规范要求，符合我公司实际。安全目标基本能够实现，体系是充分的，有效的等。

查管理评审改进要求，提出了1个改进项（人员岗位职责细化，让权责更为清晰），查有改进计划，改进完成，已于2025年10月20日验证合格。

与管理层交流，基本能回答管理评审流程，但具体实施日期和细节回答不太全面，通过查看资料能够回答出来。

以往管理评审的跟踪措施：已完成。

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:

品管部负责组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审，对于屠宰部分产品的不合格品最终结论依食品安全危害轻重程度采取以下方法：急宰与销毁。分割过程主要涉及质量控制，发现不合格一般会返工处理，保持了评估和处理的记录。

提供有《畜禽屠宰厂无害化处理记录》，抽查2025年12月30日，处理三腺下料、病害组织等共985kg，处理人：赵永增，处理方式：委托处理，厂方（公司）负责人：耿俊凤，兽医签名。同时匹配记录有《林州市太行动物无害化处理中心（安阳市殷都区）收集单》，记录信息基本一致。同时抽查2025年10月09日、2025年11月22日等控制方式基本相同。

对于分割过程中的不合格，主要涉及质量方面，如标签贴错、去肥膘、带皮不满足要求等方面，一般在品管部巡检过程发现，立即进行返工处理。查有2025年12月19日鲜肉（鲜三七），不合格原因带皮，处理意见返修，返修处理完成，检验员王菊丰进行再检验，结果合格。纠正/纠正措施有效性评价：

公司对内审不符合项和管理评审改进项实施纠正预防措施，并有原因分析、有纠正措施、有验证有效；与负责人交流，本审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量和食品安全事故，未发生重大不合格



情况，暂无此方面纠正措施的需求。

2) 投诉的接受和处理情况:

公司建立并保持投诉处理流程和渠道，指定人员负责投诉接收、调查和处理，确保在必要时对投诉进行评估并采取纠正措施。

查看《安阳天韵食品产品流向列表》，项目包括屠宰\销售时间、销售品种、数量、出厂动物产品检疫合格证明编号、肉品品质检验合格证编号、购货业主名称及联系方式等，能确保收到的投诉能得到有效追溯。供销部负责人表示，审核周期内，暂未发生顾客投诉情况，若发生投诉，按规定的程序处理，填写《客户投诉处理表》，也未发生实际的撤回/召回情况。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 增加河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与下营村交叉路口成品冷库 1 个
- 2) 组织机构: 无
- 3) 管理体系: 无
- 4) 资源配置: 增加河南省安阳市殷都区水冶镇安姚路与下营村交叉路口成品冷库 1 个
- 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): 无
- 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

上次不符合项: 生产部 1 项不符合, 不符合 Q8.5.1; F8.5.4.3; H4.3.4.3;

验证结果: 合格

五、认证证书及标志的使用

标志无使用, 认证证书用于招投标及公司宣传

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, 安阳天韵食品加工有限公司的

■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 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:汪桂丽 郑方义



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。