管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：运营部（销售） 主管领导：何峥 陪同人员：陈双 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2021年11月01日 |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4/8.7/8.9  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.6/3.7/3.8/3.9/3.11/3.12/4.3.4/5.2 |
| 运营部基本情况及职责权限 | F 5.3  H(V1.0)2.5.1 | 运营部负责人为何峥经理，业务职能主要划分为销售及采购板块，具体职能如下：  销售职能：  1）负责建立起与客户良好的关系；  2）负责客户资料建立，并做好客户的定期回访工作；  3）负责与客户签订购销合同，并做好合同的评审工作；在公司内沟通合同方（委托方）的环境/职业健康安全要求，落实合同方（委托方）的环境/职业健康安全要求。  4）负责顾客满意度的测量，并提供各种服务实现顾客满意；  5）方针相关顾客财产的接收、登记等管理控制；  6）负责本部门的环境/安全在日常中的运行工作，及部门环境/安全紧急准备与响应的管理。  8）对食品安全不符合进行纠正和预防，对发现食品安全异常或紧急情况要及时向管理者代表报告；  采购职能：  1）负责供方的选择、评价和重新评价；向供方宣传本公司环境/职业健康安全方针和绩效并提出环境/职业健康安全要求；  2）负责采购产品的比价、议价和定价；  3）负责采购产品的采购，并及时跟采购产品到货情况；  4）负责供应商生产进度跟踪及协调工作；  5）负责跟催、督促跟单进度；督促供应商执行工艺标准，加强公司跟单质量控制。  6）负责采购物质的控制，减少、降低或消除采购物质所带来的环境/职业健康安全的影响；具体落实对供货方（材料厂家等）的环境/职业健康安全推进活动；  最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；  如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | HACCP体系策划和推动 | 食品安全小组 | 前提计划和HACCP实施 | 运营部 | | 采购控制 | 运营部 | FSMS验证和确认 | 运营部 | | 人员健康 | 综合部 | 基础设施 | 运营部 | | 监视和测量管理 | 运营部 | 人力资源管理 | 综合部 | |  |  |  |  |   ☑HACCP小组长： 陈双 女士  职责和权限为：  ☑ 确保建立、实施、保持和更新HACCP体系；  ☑ 带领HACCP小组工作；  ☑ 确保HACCP小组成员能够胜任，必要时，组织HACCP小组成员的相关培训和能力提升活动；；  ☑ 向组织的最高管理者报告HACCP体系的有效性和适宜性。 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品安全管理体系目标及方针 | F6.2  H(V1.0)2.4 | 最高管理者制定了文件化的食品安全方针：  顾客满意，服务满意周到,确保配送食品安全、不断创新，持续改进。  适应企业的宗旨和环境；  为制定和评审食品安全目标提供框架；  包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；  包括持续改进HACCP体系的承诺；  确保满足食品安全相关的能力需求；  在持续适宜性方面得到评审。  在组织内得到沟通、理解和应用，通过：展板 标语 会议 □文件发放 □其他  在相关方有需要时提供。通过：□网站 宣传册 □其他  销售部涉及的目标及完成情况：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 频率 | 结果  （2021年1月~10月） | | 食品安全事故为零； | 季度统计 | 季 | 0 | | 食材投诉率小于2次/月 | 运营部月度统计 | 月 | 0 | | 顾客满意度≥90分 | 顾客满意度调查回收份数总分/发放总数 | 年 | 96分 | | 配送路线正确率100% | 配送正确批次/配送批次×100% | 月 | 100% |   食品安全目标基本已经完成。 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 良好卫生规范 | H(V1.0)3.3 | ☑册第3.3条款、☑《良好生产规范（GMP）程序》、☑《前提方案》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 应按照适用的法律法规、标准、操作规范和指南要求建立并实施企业的GMP。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。  本企业的前提方案所依据的卫生规范： SDX/ GL-01-2021  是否与相关产品/服务相适宜 🞎是 🞎否，说明：  见《**良好生产规范（GMP）程序**》  《良好卫生规范、程序》评审周期为：说明： 每年  是否当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时实施评审。见3.4  🞎是 否，说明：  企业应对良好卫生规范的运行实施监视和测量。  是 🞎否，见3.6  企业应基于风险分析，建立环境监测计划，以减少食品污染的风险。  是 🞎否，见3.6  企业应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。  是 🞎否，见3.6  验证活动应包括：  监视测量、纠正措施、记录的审核 卫生清洁效果的评估。 |  |
| 监视和测量 | H(V1.0)3.6 | ☑《监视和测量控制程序》，🞎《监视和测量计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 企业已实施监视、测量活动，以确定相关程序按策划实施，符合规定准则要求。  查看监视和测量计划：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 产品 | 索取检测报告  自测或送检 | 每年从供方索取1次外检报告；  果蔬类每批自测农残；鲜禽畜肉每批索取合格证及动物检疫证明  每年主动委托第三方机构检测1次 | 采购控制程序  食品安全管理手册 | □每月 □每季度 ☑每年 □每半年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | 按照程序文件/SSOP、危害控制计划/HACCP计划执行 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  ☑每年一次  □特殊情况增加 | 《内部审核控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | 《管理评审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对对问题进行统计 | □每年一次  ☑随时 | 《管理手册》、程序文件及相关制度等 | □每月 □每季度 □每年 ☑随时 |   当监测结果显示偏离规定的准则时，所采取纠正和/或纠正措施： |  |
| 监视 和测量的控制 | F8.7 | 如：☑《监视和测量设备控制程序》、☑手册第8.7 条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 了解用于质量/食品安全检测的监视和测量资源种类：  ☑计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🗹其他——不涉及  ☑计量器具 ： 🞎压力表 ☑温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 ☑电子称  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎便携式食品快检分析系统  🞎监视设备 ：  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：  🞎抽查验证记录日期： ； ；  🞎按照验证计划实施 🞎未按照验证计划实施；说明  🞎服务工作检查表：（不涉及）  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 校准日期 | 使用场所 | | 电子秤 | 未送检 |  | 🗹分拣区 🞎仓库 | | 温度计 | 未送检 |  | 🞎分拣区 🗹检验室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》《校准规程》 《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 未计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎仓库 | |  |  |  |  |   查计量器具管理情况发现：  未提供配送区原料验收的电子秤和中心温度计的检定/校准证据，也未提供存放食材的冷冻库和冷藏库的温度显示表校检的证据，已开不符合整改。  计量器具的失效控制：🞎未发生🞎已发生，🞎失效之后如何处理（不涉及）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 | | —— |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |
| 标识和追溯 | H(V1.0)3.7 | 如：手册第3.7条款、 🞎《产品标识和可追溯性控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 应确保具备识别产品及其状态的追溯能力，并应制定实施产品标识和可追溯性计划，至少满足以下要求：  a）在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性：  原材料的唯一性标识方式：  ☑容器编号 🞎标牌 🞎标签 ☑区域☑周装箱的颜色 🞎批号打码☑条形码 🞎二维码 🞎其他  半成品的唯一性标识方式：  ☑容器编号 🞎标牌 🞎标签 ☑区域 ☑周装箱的颜色 🞎批号打码 ☑条形码 🞎二维码 🞎其他  成品的唯一性标识方式：  ☑容器编号 🞎标牌 🞎标签 ☑区域 ☑周装箱的颜色 🞎批号打码 ☑条形码 🞎二维码 🞎其他  b）保持产品发运记录，包括：🞎分销方、🞎零售商、🞎顾客 🞎消费者  抽查发运记录：  状态标识包括：  ☑合格品 🞎待检 🞎不合格品 🞎返工品 🞎顾客处退回品  应对标有产品成分表、致敏物质、识别码和其他关键信息的包装材料进行管理，防止误用的部分：  ☑专人管理 🞎专库管理 🞎专线生产 🞎按需领用 🞎及时清场 🞎及时退回剩余标签  当产品未贴标签时，应提供所有有关的产品信息，以确保顾客或消费者安全食用或使用；  ☑包装箱外标识 🞎转移单据标识 🞎说明书标识 🞎网站说明 🞎人员培训 🞎  建立和实施可追溯性系统应考虑：  🗹接收材料、配料和中间产品的批次与终产品的关系；  🗹返工的材料/产品；  终产品的分销；    组织于 2021年 7 月 12 日验证可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎食品安全事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 | | 2021-7-12 | 2021年07月12日12时10分，运营部接到龙岩铁路建设发展集团有限公司的投诉，  反馈当天送的植物油共4桶保质期过期。 | —— | 2021-7-12 | 2021-7-12 | —— | 立即将送往龙岩铁路建设发展集团有限公司的植物油及其他食材全部召回，道歉并重新配送新的植物油给 龙岩铁路建设发展集团有限公司。 |   可追溯性系统证据的保留期限 24 个月，至少包括产品的保质期 12 个月。  产品留样（适用时）：  抽查产品留样记录：（不适用）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   **系统的验证可使用终产品数量与配料数量的匹配作为有效性的证据**。🗹是 🞎否 |  |
| 基础设施  运行环境  前提方案 | F7.1.3  F7.1.4  F8.2 | 公司编制了《前提方案》SDX/ GL-01-2021 ， 2021年08月01日实施；现场查看，所处为福建省龙岩市新罗区东城东宫下东兴路212号，场地建筑面积约 1600平方米；一楼设配送大厅1间，其中分设：保鲜库及冷冻库1间、农残检测室 1 间，另设有办公区1间;  提供有生产设备台账清单，配送车共有5辆，其中2辆面包车、2辆车厢式货车、1辆厢式冷藏车，抽查设备维保记录：查看对设备维保的控制，查有《设备维修清洗保养记录及计划》，日常保养周期为5000公里，提供有《车辆保养维修记录》，符合要求;  提供有《设备保养计划》，包括有冷库、推车、高压枪、保鲜库保养计划，每月每天点次，保养内容：清洁、润滑、运行状况，抽查保养记录，记录人：何峥，符合要求。  提供《运输车辆卫生记录》：内容有时间、车牌号、消毒液、记录人，记录为：每天清洁(自来水清选及75%酒精喷酒，每周消毒等方式进行管理，抽查2021.1~10月的《运输车辆卫生记录》，有每天清洁的记录，消毒时间：7：00-7：20分，其中记录车牌号：闽F 05J36、闽F8S203、闽FZX551、闽F59H12、，每天进行一次消毒（84消毒液），检查人：何峥，关注浓度的有效性管理，未提供配制记录，现场沟通。  运营部的仓库与办公一体化办公，为租赁厂房，路面全部硬化、平整、绿化、建筑物、门窗基本符合，配送产品均有离场离地；对禽畜肉、猪肉及相关产品存储分拣均有清晰标识及区分。  提供了虫害（灭）鼠执行记录，检查内容：对加工房、办公室、冻库、垃圾区域的鼠笼的捕鼠情况每天进行检查，并有杀虫记录表，均未发现鼠情，有检查人签字，监督人：肖贵明;  现场查看配送仓储区未配备有诱蝇灯、扫鼠板、捕鼠笼或捕鼠贴，仓库顶棚吊顶有缺失，已开不符合项进行纠正整改。  抽查仓储保藏记录，冷冻库温度要求（-18度），提供冷冻库记录，测量时段：早9点，抽2021.9.09 早：9：00 -18.4℃、2021.9.08日，早：-18.2℃，记录人：王丽君，符合CCP1关键控制点要求。  查看冷藏库情况，冷藏库内摆放的以不易腐烂的蔬菜为主，提供了冷藏库管理规定，抽冷藏库温度要求（0-8度），提供冷藏库记录，每天记录1次，测量时段：早9点，抽2021.9.9，早9：00，4.3℃，2021.9.8，温度早9：00，4.3℃；记录人：王丽君，符合CCP2关键控制点要求。  。  提供了《人员卫生检查记录》，检查内容：指甲、头发、首饰、创面、工作服、帽子等内容，均正常，有检查人签字。  **2021.11.2 早上8.30点现场查看已分装车配送，所配肉品为合格供方供应，动检合格证明含非洲猪瘟检测，能满足原料验收标准，猪白条：动物检疫合格证明：NO 3568447750 时间：2021.11.1 肉品合格证明：NO:012315610,符合工艺要求，符合OPRP点的要求。** | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 安全产品实现  追溯性系统  PRP  OPRP  HACCP计划 | F8.1  F 8.3  F8.2  F8.5.4  H(V1.0)4.3.4 | 运营部提供了《产品标识、追溯和召回程序》、《操作性前提方案》，实施时间为2021.05.01日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  经询问运营部（销售）负责人何峥经理反馈，目前销售配送龙岩地区学校及单位食堂，配送时间约40分钟至2小时内，一般提前收到客户订单计划再进行采购，现进现出，顾客通常下订单时间是前一天的下午17：00前，第二天早晨前采购分拣后进行配送。  HACCP组成:针对3类危害：原料验收制定了1个ORRP计划及2个CCP点：冷藏保鲜、冷冻。同时明确了监控的对象、方法、频次、人员、纠偏措施、验证、记录等内容，基本符合要求，如下表所示：   | OPRP计划  CCP控制点 | 显著危害 | | 行动准则/  关键限值 | 监控 | | | | 纠正措施 | 记录 | 验证 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 对象 | 方法 | 频率 | 人员 | | OPRP  原料验收 | 大米 | 农残  黄曲霉毒素B1 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018 《大米》标准的要求 | 监控SC证、定期检测报告 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每年由供货方提供报告 | 检验员 | 不能提供合格检验报告或相关证明的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）每批年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | 水产品 | 大肠杆菌、致病菌兽药残留 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。GB 2733-2015  《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》 | 定期检测报告 | 对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理 | 每年一次 | 采购员、检验员 | 不能提供SC证的、过期的拒收；不能提供定期检测报告的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | 禽蛋类 | 大肠杆菌、致病菌 药残 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。 GB 2749-2015 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》 | 供方的检测报告 | 对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理 | 每年一次 | 采购员、检验员 | 不能提供SC证的、过期的拒收；不能提供定期检测报告的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | 花生油、豆油、芝麻油等 | 黄曲霉毒素B1、过氧化值超标 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017等 | 供方的检测报告 | 对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理 | 每年一次 | 采购员、检验员 | 不能提供SC证的、过期的拒收；不能提供定期检测报告的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | 蔬菜、水果 | 农残（有机磷、氨基甲酸酯等） | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 | 供方的检测报告 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每年由供货方提供报告 | 检验员 | 不能提供合格检验报告或相关证明的拒收；取消合格供方资格 | 原材料收货记录 | 每年审查检测报告、供应商评定记录、每天检查验收记录 | | 抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等 | 拟制率、农残测试纸检测呈阴性 | 农残每批检验、农残测试纸检测 | 公司每批进行农残检测 | 合格整批拒收 | 农残检测报告 | 运营部（采购）每批进行农残检测，保留农药残留测试报告； | | 鲜、冻畜肉 | 重金属、瘦肉精等 | 合格供方、供方提供三证，符合国家国标准要求。  执行GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 | 供方检测报告 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每批进货 | 检验员 | 不能提供合格检验报告或相关证明的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）验证厂家资质、动物检疫合格证明 | | 不合格品拒收 | 原材料检验记录 | | 调味品 | 重金属等卫生指标超标 | 合格供方、供方提供检测报告 | 检测试纸报告或第三方检测报告 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每批进货 | 检验员 | 不能提供合格检验报告或相关证明的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）验证厂家资质、产品合格证明 | | 不合格品拒收 | 原材料检验记录 | | CCP1  冷藏保鲜 | 保鲜 | 微生物危害：有害微生物，致病菌。 | 冷藏温度0-10℃ | 保鲜库内温度 | 仪表连续测控 | 每天/次 | 仓库员工 | 若库温不够，对产品评估，调至规定温度，或调至其他冷库 | 保鲜温度登记 | 仪表每年监测  温度记录 | | CCP2  冷冻 | 肉类冷冻 | 微生物危害：有害微生物，致病菌 | 肉类储藏温度≤-18℃ | 冷库温度 | 仪表连续测控 | 每天/次 | 仓库员工 | 若库温不够，对产品评估，调至规定温度，或调至其他冷库 | 冷藏库温度登记 | 仪表每年监测  温度记录 |   抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：  抽查客户1：万华皇冠大酒店的2021年销售合同及订单情况，提供万华皇冠酒店的10月31日销售单及所涉及产品的验收情况:  万华皇冠酒店：配送销售单2021-10-31  提供了销售单：包括提供八角瓜 6.4斤、青瓜 15.6斤、红尖椒等 合计1487.21元；  提供了万华皇冠酒店的订单记录信息，包括上述需求信息；  ②提供了公司采购单，有上述产品；  ③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及企业检测报告及蔬菜及肉品动物检疫检验证明，检验结果为 合格;  ④提供了2021.10.31 万华皇冠大酒店送货记录，出货数量一致；包括上述范围，配送人：何峥，收货人：郭林华。      抽查客户1：森林消防中队的2021年销售合同及订单情况，提供万华皇冠酒店的10月31日销售单及所涉及产品的验收情况:  森林消防中队：配送销售单2021-10-31  提供了销售单：包括提供菜鸡5.6斤、卤猪头皮1.1斤、五花肉4.5斤、白豆腐等；  提供了森林消防中队的订单记录信息，包括上述需求信息；  ②提供了公司采购单，有上述产品；  ③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及企业检测报告及蔬菜及肉品动物检疫检验证明，检验结果为合格;  ④提供了2021.10.31森林消防中队送货记录，出货数量一致；包括上述范围，配送人：何峥。    OPRP控制情况，抽查原料验收食品验收记录：  抽查 鲁花花生油，报告编号：WT20210108026 ,检测项目:色泽、酸价、过氧化值；检测单位名称：荷泽市食品药品检验检研究院 ;报告日期：2021-01-18，结论：符合要求。  抽大米，产品检测报告编号：No：（2021）SP字WS类等第1746号；检测单位名称：宿迁市产品质量监督所；检测项目：黄粒米、黄曲霉素B1、铅、镉等；检测报告日期：2021-07-9；检测结论：符合要求  抽产品名称：白豆腐；产品检测报告编号：ZFJC2020S1210026 ；检测单位名称：中纺检测（福建）有限公司；检测项目：蛋白质、碳水化合物、钠等；检测报告日期：2021-09-1；检测结论：符合要求  抽产品名称：鲜活 活虾、鲜鱿鱼、花蛤等;产品检测报告; （药物残留快速检测报告）检测项目 ：甲醛等;检测报告日期：2021.9.01 检测人：邱冬兰 检测结论：合格  活明虾：产品检测报告：FS20210122819 ,检测项目 ：镉、呋喃唑酮代谢物，恩诺沙星，检测日期：2021-2-1，检测结果：符合要求。  抽产品：翅中 产品检测报告;YKJC2021SPZ03001005 检测单位：龙岩速得鲜农业发展有限公司 检测项目 ：色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值 等;依据：SB/T10379 -2012 《速冻调制食品》 检测报告日期：2021.1.14检测结论：符合要求  抽产品：蔬菜（包菜、红尖椒、花菜、长豆等）;农残检测报告: 检测机构：龙岩速得鲜农业发展有限公司（该公司为龙岩市食品质可追溯体系示范点） 检测依据：GB/T 2760-2014 GB/T5009.199-2003，检测方法：分光光度法 项目：农残，检测结论：抑制率 阴性 检验人：邱冬兰 符合要求  抽产品：冻鸡白条：动物检验检疫证明编号：3737472531，检测机构：山东省莘县动物卫生监督所，检测时间：2021.4.11 检验结论：符合要求  抽产品： 冻鸡肉 产品检测报告;FRK202110024 检测单位：福建中检华日食品安全检测有限公司 检测项目 ：沙门氏菌、菌落总数、六六六 等; 检测报告日期：2021.7.01检测结论：符合要求    抽产品：鲜猪胴体;动物检验检疫证明编号：**NO 35684477** 检测机构：龙岩市新罗区动物卫生监督所 ，检测时间：2021.11.1检测结论：合格  肉品品质检验合证 NO:01231616,生产单位：福建睿和盛食品集团有限公司，生产日期：2021.11.2 检验合格  抽产品：金标蚝油 产品检测报告;F202101218317 检测机构：广东质量计量监督计量所，检测项目：铅、汞、黄曲霉素B1等，检测日期：2021.1.29，检验结果：符合要求  现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，提供了冷冻库管理规定，抽冷冻库温度要求（-18度），提供冷冻库记录，每天早上9：00记录1次，抽2021.9.1 早：9：00 -18.2℃、2021.9.5日，早：-18.3℃，记录人：王丽君，2021.年11.2 早9：00 -13.5℃ 符合OPRP行动准则要求。  查看冷藏库情况，冷藏库内摆放的以不易腐烂的蔬菜为主，提供了冷藏库管理规定，抽冷藏库温度要求（0-8度），提供冷藏库记录，每天记录1次，抽2021.9.1，早9：00，4.3℃， 2021.9.09，温度早9：00，4.2℃；记录人：王丽君，2021.11.2 早：9:00,-6.3℃。符合OPRP行动准则要求。  询问得知，截止目前，没有发生控制措施（OPRP和CCP）点发生失控的情况。今后如有发生，则会对产品进行安全性评估，并根据评估结果采取相应的措施。  按追溯要求，查原材料采购验收情况，提供相关食材有2021年10-11月相关原材料采购订单及供方送货验收单，抽查供方送货及入库记录，符合要求。  附： | 🗹符合  🞎不符合 |
| HACCP计划 | H(V1.0) 4.3.4 | 如：🞎手册4.3.4条款、🞎《HACCP计划》 |  |
|  | 运行证据 | 应根据危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系，识别针对每种显著危害控制的适当步骤，以确定CCP，确保所有显著危害得到有效控制。  OPRP1：  **原料验收**  CCP1：  **冷藏保鲜**  CCP2：  **冷冻**  组织确定CCP的方法：判断树表 🞎头脑风暴 🞎  当显著危害或控制措施发生变化时，应重新进行危害分析，判定CCP  未发生 🞎发生，类型：🞎显著危害/🞎控制措施，危害分析情况：  见《HACCP计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 文件名称 | 如：🗹手册4.3.4条款、🗹🞎《HACCP计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 关键控制点的关键限值的确定 HACCP小组应为每个CCP建立关键限值。一个CCP可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。  OPPR1： **原料验收** 行动准则： 索证、供方第三检测报告、自送检检测报告  果蔬：农残抑制率＜50%或索取合格供应商的农残检测报告单;公司每批进行农残检测  CCP2： **冷藏保鲜**  关键限值： 冷藏温度0-10℃  CCP3： **冷冻** （不适用） 关键限值： 肉类储藏温度≤-18℃  基于感知的关键限值，应由经评估且能够胜任的人员进行监控、判定。  不存在基于感知的关键限值  🞎存在基于感知的关键限值，评估人员： ，监控/判定人员：  为了防止或减少偏离关键限制，HACCP小组宜建立CCP的操作限值。  CCP1的操作限值： 未设置  CCP2的操作限值： 未设置  CCP3的操作限值： 未设置  保持关键限值确定的依据和结果的记录。见**《HACCP计划》**  注：关键限值可以是时间、速率、温度、湿度、水分含量、水活度、pH、盐分含量等。 |  |
|  | 文件名称 | 《HACCP计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 4.3.4.3 CCP的监控 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。 监控方法应准确及时；  监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；  监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。   | 序号 | 监控措施 | | | | | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |  | | OPRP | 监控SC证、定期检测报告  拟制率、农残测试纸检测呈阴性  供方检测报告 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求;  蔬菜、水果、公司每批进行农残检测 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管  农残每批检验、农残测试纸检测  对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每年一次  蔬菜、水果公司每批进行农残检测  鲜、冻畜肉每批进货 | 采购员、检验员 | 运营部（采购）每批、每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | CCP1 | 保鲜库内温度 | 冷藏温度0-10℃ | 仪表连续测控 | 每天/次 | 仓库员工 | 仪表每年监测  温度记录 | | CCP2 | 冷库温度 | 肉类储藏温度≤-18℃ | 仪表连续测控 | 每天/次 | 仓库员工 | 仪表每年监测  温度记录 |   当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。  未发生 🞎发生，采取的纠偏   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 | |  | 🗹超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPR失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》  当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。见7.7。  保持监控记录情况，不保持 🞎未保持，说明 |  |
|  | 文件名称 | 《HACCP手册》第4.3.4章节；《不合格控制程序》、 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 应针对CCP的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。见 《不合格品报告》  纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。  🗹体系建立以来/🞎近一年 发生关键限值偏离的情况 🞎是 🗹否  不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎监管检查报告中发现的不合格 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 其他 采购验收  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 不合格品报告 》     |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 发生日期 | 偏离原因 | 受影响产品的评估 | 受影响产品的放行 | 受影响产品放行的人员 | 纠偏措施 | 纠偏人员 | 有效性评价 | | 2021.7.24 | 采购的生菜有较多的黄叶、烂叶 | 🞎生物特性的测量或检验  🞎化学特性的测量或检验  物理特性的测量或检验 | 🞎放行至后续操作  返工  🞎降级  🞎改变用途  🞎废弃  🞎其他 | 运营部  何峥 | 向供应商替换 | 何峥 | 有效  🞎无效 |   当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP小组应重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新，保持纠偏记录。  见 《不合格品处置记录》 |  |
| 产品放行 | H (V1.0)3.8 | 如：《产品检验控制程序》或《产品放行控制程序》  执行标准（接收准则）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 100%目测 | 外观、验证合格证 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%目测 | 验收标准 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 |  |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 |  |  | □符合 □不符合 | | 服务放行 |  |  | □符合 □不符合 | | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 □半成品转序 成品放行 服务放行  抽取原材料检验相关记录名称：《采购入库单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-10-12 | 鲁花5升花生油 | 100% | 保质期，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-14 | 石橄榄、皇帝瓜、芥兰 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-18 | 去肥肉、猪肉丝、瘦肉 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 有检疫合格证 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-11 | 白昌鱼、草鱼 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-14 | 油菜、空心菜等 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 配送单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-10-01 | 竹签、大白菜、五花肉 | 100% | 保质期，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-27 | 蒜头子、韭菜、鸡胸肉、红鸡肉 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-24 | 闽南肉丸 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 有检疫合格证、追溯凭证 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-24 | 带鱼、上杭肉丸、鱿 鱼 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常、追溯凭证 | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《销售配送记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2021-11-1 | 送货司机  （闽GF05J36） | 100% | 按时按质按量、礼貌热情 | 无异常 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |   上述成品/服务放行的人员□与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |  |
| 应急准备与响应  撤回/召回 | F8.4  H (V1.0)3.9 | 公司制定了程序文件《应急准备与响应控制程序》，运营部主要参与公司统一组织的演练等活动。公司结合分拣配送等过程中的突发情况进行识别，并编制必要的应急预案。如停电、车辆故障等突发情况。  提供了2021年09月01日参加公司统一组织的《交通意外紧急处理预案》；提供2021年9月01日《交通意外紧急处理预案》记录里记录了演习的内容，并由总经理肖贵明对于演习的效果进行了评价。  另提供有2021年07月12的召回演练记录，2021年07月12日12时10分，运营部接到龙岩铁路建设发展集团有限公司的投诉，反馈当天送的植物油共4桶保质期过期，批次为：20190510 ， 原因：采购进货过程中的 验收过程中因进货多种的食材，由于员工疏忽未按全检方式抽查造成4桶的的植物油保质期过期，包括产品召回演练实施记录、召回演练通知、产品召回通知、产品召回记录，本符合。  目前没有发生召回或撤回的情况 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品欺诈预防 | H (V1.0)3.12 | 🗹《食品欺诈脆弱性评估程序》和🗹《食品欺诈预防计划》 |  |
|  | 运行证据 | 企业应收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。企业应建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节。  企业的食品欺诈预防计划应覆盖相关的食品类别，并被企业的HACCP体系所支持。企业应对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。  企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序，包括：  a）识别潜在的脆弱环节； 《食品欺诈脆弱性评估及预防计划表》  b）制定预防食品欺诈的措施；□有效 □基本有效 □效果欠佳，需要改进  通过2021-8-1对供应商评价和来料验收，冷冻保鲜库温度控制等方式进行控制。 c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  d）食品欺诈预防计划是否覆盖相关的食品类别☑是 □否  e) 定期控制措施进行确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；  与 2021年 08月 01日进行了食品欺诈预防计划评审 |  |
| 沟通 | F7.4  H (V1.0)2.5.2 | 文件名称如：《沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。  外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2021-7-15 | 客户满意度调查 | 龙岩铁路建设发展集团有限公司 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 | | 2021-7-15 | 客户满意度调查 | 福建省森林消防总队龙岩市支队上杭县大队 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 | | 2021-7-15 | 客户满意度调查 | 万华皇冠酒店 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 每周一 | 公司内部例会 | 全体人员 | 授课 | 管理部 | 培训合格 | |
| 投诉处理 | H (V1.0)5.2 | 企业对投诉及投诉信息进行管理：  查看投诉处理记录： 至体系建立以为未有发生   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 投诉日期 | 投诉人 | 投诉内容 | 投诉方式 | 受理人 | 处理结果 | 纠正措施 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   企业应规定负责投诉处理人员的职责权限。 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 不符合控制 | F8.9  H (V1.0)5.1 | 如：《不合格控制程序》、《产品召回/撤回控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：经询问，体系运行至未发生不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | 2021.7.24 | 生菜 20210724 | 采购的生菜有较多的黄叶、烂叶 | 向供应商替换 | 符合要求 |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：经询问，体系运行至今未发生产品不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | -- |  |  |  |   上述不合格处置的人员 ☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致  有权决定撤回/召回人员： 肖贵明总经理 ；  确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。  组织的撤回/召回流程，包括：   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 实施责任部门 | 备注 | | 通知法定和监管机构 | 综合部 | 实际未通知 | | 通知客户 | 运营部 | 有通知单 | | 通知消费者 | 运营部 | 有通知单 | | 处置撤回产品 | 运营部 | 有模拟处理单 | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 运营部 | 无受影响批次产品 | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 | 有处理单 |   本部门是否发生产品的🞎撤回或🞎召回的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：（无）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | |  |  |  |  |  |  |   结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品  🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明：  见《产品召回记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 |  |
|  | 现场观察 | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合（未发现不符合情况）  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 □ 符合 □不符合（不适用）  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |  |

说明：不符合标注N