管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、抽样计划 | 涉及条款 | 受审核部门：生产部 陪同人员：周立平 | 判定 |
| 审核员：张静、王薇 审核日期：2021-12-19 |
| 审核条款：~~FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1~~HACCP:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.6/7.7/7.8；GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11；HACCP1.0要求 |
| 组织的角色、职责和权限 | ~~F5.3~~H5.3.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 |  |
| 运行证据 | 主要负责仓库管理、基础设施和工作环境管理、计量器具的管理、追溯、产品召回、不安全产品处置、投诉处理、危害控制计划的实施等工作。 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | ~~F6.2~~H5.2 | 文件名称 | 如：🞎手册第6.2条款、《食品安全目标》、《分解目标》、🗹《目标、指标分解一览表》  | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（审核周期） |
| 生产计划完成率 | 100% | 每月 | 生产部 | 100% |
| 设备维修及时率 | 100% | 每月 | 生产部 | 100% |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

🗹目标已实现🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 基础设施 | ~~F7.1.3~~ H6.6 | 文件名称 | 如： 🗹手册第7.1条款、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🗹压力容器 🞎压力管道 🞎不适用  | 🗹符合 🞎不符合🞎符合 🗹不符合 |
| 运行证据 |  基础设施包括：🗹办公楼（室） 🗹生产车间 🗹库房 🗹生产设备 🞎特种设备 🞎动力设施🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎查看对设备采购的控制

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 |
| 叉车 | 2021-11-20 | 2021-11-20 | ☑齐全 □缺少 |
|  |  |  | □齐全 □缺少 |
|  |  |  | □齐全 □缺少 |

查看对设备维保的控制；有《固定资产清单》共42项

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 一级保养 | 开片机 | 2021.09.1~30 | 每半年 | 检查、除垢、电控系统 |
| 一级保养 | 真空滚揉机 | 2021.10.1~30 | 每半年 | 检查、除垢、电控系统 |
| 一级保养 | 灌装机 | 2021.11.1~30 | 每半年 | 检查、除垢、电控系统 |
| 一级保养 | 真空包装机 | 2021.09.1~30 | 每半年 | 检查、除垢、电控系统 |
| 一级保养 | 蒸煮锅 | 2021.10.1~30 | 每半年 | 检查、除垢、电控系统 |
|  |  |  |  |  |

查看对设备维修的控制

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 |  |
| 未发生故障 |  |  | □合格 □缺少 |  |

设备完好情况是否发生设备故障引起停产：☑未发生 □已发生

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

特种设备控制特种设备种类：🗹叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🗹压力容器 🞎压力管道 🗹不适用

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 |
| 叉车 | 正在办理手续 |   | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 压力容器 | 有委托协议 | **没有证据表明对压力容器进行了检测。** | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 安全阀 | 0.8MPa | HBBS-AQF202105006 | 2022年5月5日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 |

不适用

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **特种设备维护保养** |  |  |  |  |
| 自检 | 维保计划 | □有 □无 |  |  |
|  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 |
| 维保记录 |  |  |  |
| 维保记录 |  |  |  |
| 外包 | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  |
|  | 至 |  |  |
| **特种设备日常点检** |  |  |  |  |
| 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 现场查看设备的完好情况 | 结论 |  |
| 叉车牌 |   | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 电梯（客梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |

 |
| 过程运行环境 | ~~F7.1.4~~ H6.3 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、 🗹手册第7.1.4条款 |  |
| 运行证据 | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 过程运行环境因素 |  | 控制方法 |
| 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 尊重员工，建立沟通渠道 |
| 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 不随意加班、良好的工作氛围 |
| 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通 🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 |

  | 🗹符合 🞎不符合 |
| 前提方案（PRP） | ~~F8.2~~H6.3H6.4GB14881:3-10 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 前提方案的实施情况包括：1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

位于河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一

经营面积约有厂房占地面积5100平方，建筑面积10825平方米。分仓库5个（原辅料库2个/添加剂库/面粉库/保鲜库/冷冻库）；车间3个（切片、制肉、饺子），与平面图一致。查看生产加工过程管理，与流程图基本一致。1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 对水流、气流和人流有区域划分1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致

 在仓库门口有挡鼠板，与《捕鼠图》一致；垃圾桶带盖在粗加工区；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；生产区域有灭蝇灯；（由组织自己实施，每月一次）；查虫害消杀（每月一次）；有《虫鼠害防治检查表》，09-08,10-04,11-101. **设备的适宜性， 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致

 设备需清洁但用臭氧消毒，有消毒记录，见6.31. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 见“综合部”审核记录1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

有《入库单》，《仓库管理制度》，2021-12-18在现场查看有购入的蔬菜和肉类食材，但是查看25日的“入库”，相关内容相符。现场观察——仓库路面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米、食用油、调味料标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

加工场所分为：一般清洁区域——缓化、 准清洁区——切片、肉串、速冻饺子  清洁区——羊蝎子内包装 1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 每天用热水消毒，每天班前/班后进行清洁，环境基本干净整洁。 用臭氧，10小时/次，有缓化库、滚揉间、《消毒记录》2021-08-1；7-13；6-20二氧化氯溶液100PPm,30min/次中转车/中转筐、操作台，《消毒记录》2021-08-1；7-13；6-20刀具，红外加热消毒柜，10小时/次，《消毒记录》2021-09-1；7-13；1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。 每天有健康检查，有《员工健康检查记消毒记录》，包括个人健康状况、体温、仪表形象、手脚是否消毒的内容。查看2021-12-08、7-12、8-181. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 肉串、肉卷、速冻饺子、羊蝎子均为非即食食品；1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 无 |
| 可追溯性 | ~~F8.3~~H6.7.2 | 文件名称 | 如： 🗹手册8.3条款、《产品/服务提供控制程序》或《标识和可追溯性控制程序》、🗹《前提方案》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容： 🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系； 🗹材料/产品的返工； 🗹最终产品的分销。 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 🞎其他组织于 2021 年 7月 30 日验证和测试可追溯性体系的有效性。追溯原因：🗹演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品批号 | 不合格简述 | 加工记录情况 | 出货记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 |
| 2021-07-27 | 450克飞天羊肉西葫芦水饺包装袋条码不全 | 2021-07-27 | 2021-07-29 | 2021-06-27 | 未见明显异常 | 召回未销售的食品 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

可追溯性系统证据的保留期限 13 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：48小时；125克/种

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
| 牛肉卷 | 500克 | 2021-11-06 | 13个月 | 正常 |
| 速冻饺子 | 600克 | 2021-11-29 | 13个月 | 正常 |
| 肉串 | 500克 | 2021-6-1 | 13个月 | 正常 |
| 羊蝎子 | 1500克 | 2021-10-05 | 13个月 | 正常 |

系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在生产或服务场所对半成品的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在生产或服务场所对成品的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明： |
| 撤回/召回 | ~~F8.4~~H6.7.2GB14881:11 | 文件名称 | 如：🗹《产品撤回控制程序》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组组长王利玲 ； 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 |  |
| 通知客户 | 综合部 |  |
| 通知消费者 | 综合部 |  |
| 处置撤回产品 | 品控部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 品控部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |

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：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 |
| 2021-07-30 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 450克飞天羊肉西葫芦水饺包装袋条码不全 | 售出的和未售出的产品 | 已全部撤回 | 🗹流程有效 🞎存在不足 |
|  | 🞎实际撤回 🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效 🞎存在不足 |
|  | 🞎实际撤回 🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效 🞎存在不足 |
|  | 🞎实际撤回 🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效 🞎存在不足 |

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《不安全产品召回演练记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | ~~F8.5.4~~H7.4H7.5H7.6 | 文件名称 | 如：🗹《危害控制计划》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划

| 序号 |  过程步骤 | 食品安全危害 |  操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **OPRP1** | **包装袋消毒** | 微生物、致病菌； | 紫外灯照射30分钟以上 | 每批材料使用前 | 操作工 | 包装材料消毒记录 |
| **OPRP2** | 原料和成品冷存 | 微生物、致病菌； | 成品库温度保持在-18℃以下；原料库存温度-14℃以下 | 每天至少1次 | 冷库管理员 | 冷库温度监控记录 |
| OPRP3 | 内包装环境、设备、人员消杀 | 生物性危害：致病菌 | 1、环境用臭氧杀菌30分以上； 2、人员手部用50ppm二氧化氯消毒液或75%酒精； 3、接触食品设备用75%酒精消毒。 | 每天至少1次 | 生产主任、操作工 | 1、消杀记录2、检测记录 |

HACCP计划

|  序号 |  过程步骤 |  食品安全危害 |  关键限值 |  监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CCP1 | 原辅料、包材料验收 | 生物性危害：病原菌（沙门氏菌、单增李氏菌等）寄生虫（旋毛虫、囊虫、弓形体等）化学性危害：兽药、农药、重金属残留（盐酸克伦特罗、六六六、砷、汞等） | 1.来自合格供方2.有检疫合格证、3.感官检验无异味、无变质、无腐败 | 1、验收肉类原料时查验检疫证明2、每批抽验肉的外观质量3、半年考查供应商的卫生质量保证能力和产品合格证明文件 | 检验员 | 《原料验收记录》 |
| CCP2 | 配料CCP2 | 化学性危害：食品添加剂超标 | 复配水分保持剂≤0.02% | 每次添加时计量添加剂的量； | 配料员 | 配料记录表 |
| CCP3 | 速冻CCP3 | 生物性危害：致病菌 | 速冻温度：-30℃至-40℃之间，速冻后产品的中心温度必须达到-18℃以下。 | 每批对速冻后产品中心温度进行监控 | 操作工 | 速冻监控记录 |

 |
| ~~F8.5.4.5实施危害控制计划~~H6.4 | 现场查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| **OPRP1** | **包装袋消毒** | 紫外灯照射30分钟以上 | 已记录食品级原材料采购进货查验记录 | 班前进行了紫外灯消毒，2021-09-11,2小时 | 符合要求 |
| **OPRP2** | 原料和成品冷存 | 成品库温度保持在-18℃以下；原料库存温度-14℃以下 | 已记录温度：-18℃； | 温度：-18℃； | 符合要求 |
| OPRP3 | 内包装环境、设备、人员消杀 | 1、环境用臭氧杀菌30分以上； 2、人员手部用50ppm二氧化氯消毒液或75%酒精； 3、接触食品设备用75%酒精消毒。 | 时间30min；二氧化氯配置记录；6g加入5kg水75%酒精消毒（外购） | 现场紫外灯完好手部用50ppm；（用试纸测试）75%酒精消毒 | 符合要求 |

HACCP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1 | 原辅料、包材料验收 | 1.来自合格供方2.有检疫合格证、3.感官检验无异味、无变质、无腐败 | 见综合部记录 | 无腐烂变质 | 符合要求 |
| CCP2 | 配料（牛肉片） | 复配水分保持剂≤0.02% | 2021-06-30使用量0.005% | 0.05g/kg | 符合要求 |
|  | 配料（羊肉串） | 复配水分保持剂≤0.02% | 2021-12-19使用量0.005% | 0.05g/kg | 符合要求 |
| CCP3 | 速冻（牛肉片） | 速冻温度：-30℃至-40℃之间，速冻后产品的中心温度必须达到-18℃以下。 | 包装速冻监控记录，-18℃ | -18℃ | 符合要求 |
|  | 速冻（羊肉串） | 温度必须达到-18℃以下。 | 包装速冻监控记录，-18℃ | -18℃ | 符合要求 |
|  | 速冻（饺子） | 温度必须达到-18℃以下。 | 包装速冻监控记录，-18℃ | -18℃ | 符合要求 |
|  | 速冻（羊蝎子） | 温度必须达到-18℃以下。 | 包装速冻监控记录，-18℃ | -18℃ | 符合要求 |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 不合格产品和过程的控制 | ~~F8.9.1~~H7.7 | 文件名称 | 如：🞎《不合格品控制程序》🗹《不合格输出和潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 运行证据 | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：发起纠正的指定人员 品控部经理王利玲女士 发起纠正措施的指定人员 品控部经理王利玲女士 。 |
| 纠正 | ~~F8.9.2~~H7.7 | 文件名称 | 如：🞎《不合格控制程序》、🞎《纠正措施控制程序》🗹《不合格输出和潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 运行证据 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 未发生 | 🞎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》 |
| 纠正措施 | ~~F8.9.3~~H7.7 | 文件名称 | 如：🞎《纠正措施控制程序》、🗹《纠正和纠正措施控制程序 》 |  |
| 运行证据 | 不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🞎内审 🞎其他抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 |
|  |  |  |  |  | 🞎未再次发生🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  | 🞎未再次发生🞎再次发生 |

 |
| 潜在不安全产品的处置 | ~~F8.9.4~~H7.7  | 文件名称 | 如：🞎《不合格品控制程序》、🗹《不合格输出和潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 运行证据 | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明： 处置潜在不安全产品的授权人—— 。 |

说明：不符合标注N