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：品控部 主管领导：赵礼强 陪同人员：李圣宏 | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核时间：2021.12.7 |
| F：5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4 |
| 部门职责 | F5.3 | 面谈人员：品控部经理：赵礼强 职责、责任和权限：  本部门的职责和权限有：负责原材料、过程产品、成品的监视和测量；负责监视和测量设备的管理，负责过程的监视和测量，负责不合格品的控制；负责本部门环境、安全管理体系的运行控制；负责本部门的环境因素和危险源的识别、评价及更新；与手册中规定的相关职责和权限相吻合。部门经理对本部门的职责和权限以及工作流程清楚、明确。 | 符合 |
| 部门目标 | F6.2 | **食品安全目标：**  公司目标为1)、 杜绝重大的安全质量事故；2) 、产品合格率≥99%。  品控部针对公司目标， 分解到本部门的目标及根据2021年12月1日的统计，显示为：  产品出厂合格率达到100%，实际为100%，已完成  检测仪器送检率达100%，实际为100%，已完成。  目标考核半年度一次，根据2021.12.1的考核结果，品控部目标已完成。 | 符合 |
| 监视测量设备管理 | F8.7 | 查见监视测量设备台账：主要检测仪器为电热恒温干燥箱、电子定量秤（生产部）、谷物选筛、电子天秤、灭菌锅、微生物培养箱、无菌室等，基本满足三类产品所需的检验要求。提供了计量器具台账清单。  抽查ACS-300，校检时间为2021.1.21，证书编号HSF-S-2021010086  称重控制器（KH8806）,校检时间为2021.1.21，证书编号HSF-S-2021010089  手提式灭菌器（YX2808B），校检时间为2020.12.11，证书编号HSF-T-2020120011  培养箱（DNP-9052）,校检时间为2020.12.11，证书编号HSF-T-2020120009  水浴锅（HH-2），校检时间为2020.12.11，证书编号HSF-T-2020120008  干燥箱（GZX-9030），校检时间为2020.12.11，证书编号HSF-T-2020120010  电子水份测定仪（DHS-10A），校检时间为2020.12.11，证书编号HSF-S-2020120049  查见现场器具均保存完好，询问检验员当发现检测设备偏离校准状态或失效时如何处理，应停止检测工作，赵经理回答了处置方法，与文件规定相符，有效，符合规定要求。  询查无计算机软件用于监视和测量的情况。 | 符合 |
| 验证/危害控制计划  放行/产品监测  进货检验、过程检验、成品检验 | F8.8/8.5.4 | 已配有挡鼠板、灭蝇灯对现场进行虫害防控；生产过程涉及用水由余杭水务公司统一提供，水源为生活饮用水，日常主要通过日常生产操作人员直接感觉检查方式进行，每年会进行一次外部的送检，已送检合格，提供了外检报告，详见附件。  赵礼强经理介绍所有进货产品均需通过检验或验证，合格后放行，生产过程由员工实施自检为主，质检员工序检验，不合格不留转，除了常温的元气糕之外，其他没有使用食品添加剂。过程产品经质检员检验合格后放行，产品出厂前有品控部门按检验规程实施的检验，均合格后放行，没有例外放行的情况。没有顾客批量退货的情况。  产品生产检验依据：  大米主要按照国家标准GB/T1354 《大米》 GB/T 5492《粮油检验粮食、油料的色泽、油料的色泽、气味、口味鉴定》、GB/T5009.19《食品中有机氯农药多种残留量的测定》、GB/T5493 《粮油检验类型及互混检验》；糕点主要按照GB/T20977；速冻调制食品主要按照SB/T10379以及企业文件：检验规范等文件等。  三类产品进货检验：主要原料均为大米，糕点及粢毛肉圆还涉及猪肉、调味品、桂花等农副产品，内包材均由一家包材厂提供。  查见 “原料进厂查验记录表”，记录了品名、入库日期、供应商名称、产地、数量、等级、色泽与气味、水分、杂质、判定、验收人。  1）抽2021-11-6 大米“原料进厂检验记录表”（OPRP）：  物料名称:；供应商：江苏农垦米业集团有限公司；产地：江苏、数量：32吨、等级：一级、气味与色泽：正常、水分：13.21%、杂质0.4%、不完善率1.2%，碎米率4.98%；根据所提供的标准，判定：合格、验收人：赵礼强； 结果：接受 验收人：赵礼强。提供了大米检验的原始检验记录，与检验报告中数据一致，附有江苏省农垦米业集团有限公司出具的产品质量检验报告单。基本符合  2）抽2021-11-23 “原料进厂检验记录表”：  物料名称:桂花；供应商：桂林觅食贸易有限公司；产地：桂林、数量：60kg、等级：——、气味与色泽：正常；判定：合格、验收人：赵礼强；  结果：接受 验收人：赵礼强。  3）抽2021-3-7 “原料进厂检验记录表”：  物料名称:外包装箱；供应商：江苏理文造纸有限公司；产地：江苏、数量：1万只、等级：——、感官、数量等符合，来自合格供方；判定：合格、验收人：赵礼强；  结果：接受 验收人：赵礼强。  4）抽2021.7.25“原料进厂检验记录表”：  物料名称:鲜猪肉；供应商：开封大红门肉类食品有限公司；产地：河南、数量：128kg、等级：——、感官、数量等符合，来自合格供方；判定：合格、验收人：赵礼强；  结果：接受 验收人：赵礼强。  提供了该批的动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证，基本一致。基本符合。  5）抽2021-7-6复合膜袋 “原料进厂检验记录表”（OPRP）：  物料名称: 复合膜袋；供应商：盐城瑞升包装有限公司；规格：2.5KG等 数量：2万只 判定：合格、验收人：赵礼强；提供了型式检验报告，包括有感官指标、理化指标（甲苯二胺、蒸发残渣、重金属（以铅计）、溶剂残留总量、苯类溶剂等指标），检验报告日期为2021-05-21。  6）抽2021-3-10 “原料进厂检验记录表”：  物料名称:山梨酸钾；供应商：南通奥凯生物技术有限公司；产地：江苏、数量：15kg、等级：——、感官、数量等符合，来自合格供方；判定：合格、验收人：赵礼强；  结果：接受 验收人：赵礼强。  7）抽2021-9-18 “原料进厂检验记录表”：  物料名称:脱模油；供应商：泉州亚太高邦食品配料有限公司；产地：福建、数量：25kg、等级：——、感官、数量等符合，来自合格供方；判定：合格、验收人：赵礼强；  结果：接受 验收人：赵礼强。  8）抽2021-07-06透明膜,“原料进厂检验记录表”：  物料名称:脱模油；供应商：泉州亚太高邦食品配料有限公司；产地：福建、数量：25kg、等级：——、感官、数量等符合，来自合格供方；判定：合格、验收人：赵礼强；  过程检验：根据过程工艺要求，如经确认的加工记录，部分按照成品的感官项目指标等进行控制。  （2021-12-4产品：5kg娘想你南方好粳稻，提供了生产过程记录表，时间为2021.12.4，主要对色选过程、净含量、外观等进行了抽检，巡检员为赵礼强。查糕点产品过程检查记录，提供了包括关键控制、包装工序检验记录等，对净含量、外观等进行抽查，基本符合。  包括过程涂抹、空气沉降、水质微生物监测，检测项目包括菌落总数、大肠菌群，提供对糕点车间内的空气沉降、水质微生物、手部等进行定期微生物验证。抽查2021.10.8的车间空气沉降，每次采样地点错开抽查，每月一次，包括糕点内包间、蒸煮间、冷却间等，菌落总数均小于30CFU/ml.,了解内控洁净区空气沉降标准为50CFU/ml。抽查2021.10.8洁净区人员手部涂抹检测，频率每月一次，检测项目大肠菌群，管法检测，均≤3MPN/100.合格。  抽查2021.10.8生产用水检测，每月一次，取样点错开，检测项目包括浑浊度、溴和味、肉眼可见杂质、PH、余氯、菌落总数、大肠菌群等，检验结果均合格检验员赵礼强，审核赵礼强。提供第三方水质检测合格报告，详见附件。  5）成品检验：  ——查见大米产品出厂检验报告，样品名称：大米 记录了品名、规格、批号、检验项目、技术要求、检测结果 、检验结论等。主要针对黄曲霉毒素、无机砷项目，检验结果符合要求。  抽生产日期：2021.8.12 大米 出厂检验报告，规格型号：5kg/袋、粳米、一级；生产批号：/，检验日期：  检验项目/技术要求/检测结果：共检测12项  1、色泽、气味/正常/正常；  2、加工精度/精碾/精碾；精碾  3、杂质（基中：无机杂质含量；总量）/≤0.02；0.25 实测：0 ；  4、不完善粒含量/≤3.0 实测：2.0  5、碎米（总量；其中小碎米含量）/≤15；≤1.0 实测为： 6.87；0.56  6、黄料米含量/≤1. 实测为:0；  7互混率/≤5.0 实测为：0。  8麦角/不得检出 实测为:未检出  检测结论：检测结果符合标准要求。结论合格  检验：赵礼强 批准：赵礼强；批准日期：2021年8月12日；  ——蒸煮类糕点（元气糕）检测依据：GB/T 20977《糕点通则》，出厂检验项目：感官（形态、色泽、杂质等）、净含量允许短缺量。检测项目：感官、干燥失重（43.3,%，标准要求44%）、净含量、菌落总数（35，20，20,20,50cfu/g，标准（n=5，c=2，m=104，m=105））、大肠菌群（＜10，＜10，＜10，＜10，＜10cfu/g，标准（n=5，c=2，m=10，m=102）））、标签，抽查2021.11.30的元气糕产品出厂检验报告和检验原始记录，设计和记录均规范。  ——粢毛肉圆（速冻调制食品（熟制品））检测依据：SB/T10379-2012；检验项目包括感官要求、净含量、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。抽查2021.12.4，粢毛肉圆成品检验记录，包括感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）、净含量、过氧化值（0.03，标准要求≤0.25g/100g）、菌落总数（1100，2000，1500,1400,1600cfu/g，标准（n=5，c=2，m=104，m=105））、大肠菌群（＜10，＜10，＜10，＜10，＜10cfu/g，标准（n=5，c=2，m=10，m=102）））、包装标签等项目，均符合标准要求，符合成品标准。  另外抽查，2021.9.13元气糕、2021.11.18粢毛肉圆、2021.11.30娘想你南方好粳稻等23批产品出厂检验情况均符合要求。  公司提供了外部检验报告，检验报告均合格。详见食品安全小组审核记录。 | 符合 |
| 不符合输出控制  纠正措施  潜在不安全产品管理  撤回/召回 | F8.9 | 查公司编制了不合格控制程序，对不合格品（采购产品、过程产品、最终产品及交付后的不合格品）的控制要求进行了规定，基本符合标准要求。  询问，审核周期内公司没有发生潜在不安全产品或需要让步、放行不合格品的情况，也没有不合格的非预期使用。  现场未见交付后发现的不合格。  本年度未出现不合格情况，也未出现食品安全事故。  提供了2021年10月7日产品召回应急演练，演练过程中假设批次为20210930的粢毛肉圆存在比较严重的批次安全风险（模拟大肠菌群指标超标）。对演练结果进行了总结，对预案的有效性进行简单评价，但未收集该次召回演练的具体证据，现场沟通。 | 符合 |
| 现场查看 |  | 化验室在二楼，设有理化检验室、无菌室，无菌室使用紫外线进行消毒，配有超净工作台。现场有微生物培养箱，干燥箱，高压灭菌锅、电子秤、分度吸管，贴有彩标，显示在有效期内。  培养箱显示温度36℃；询问检验员赵礼强，正在做当天菌落总数检测，询问大肠菌群的检验方法，基本能有效回答。  实验室危化品主要为酒精，提供了化验室的化学品清单，包括酒精、氯化钠等试剂，建立了台账，但管理较为简单，直接存放于实验室内。  产品进行了留样，主要为元气糕（糕点）、大米，冷冻类产品一般直接放置于各类冷库。建立了留样产品记录，包括留样日期、产品名称、生产日期/批号、留样位置、保质期等信息。一般日常会进行留样观察，记录未保留。目前未发现留样产品不合格的情况。 | 基本符合 |

说明：不符合标注N