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： 质检部 部门负责人：蔡蔼琼 陪同人员： 李瑶 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-12-21 | |
| 审核条款： F:5.3/6.2/8.7/8.8/8.9  H：2.4.2/2.5.1/3.6/3.7/4.3.4.4/4.5 | |
| 部门职责 | F 5.3  H(V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 质检部共2人，部门负责人：蔡蔼琼 负责包括质检及采购职能等；公司在《食品安全手册》中对质检部的工作职责进行了规定，职责如下：  1)负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施；  2）负责制定采购计划，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作；  3)指导采购的原材料制订质量标准，并实施检验或验收工作，确保质量符合国家标准要求，并严格按国家及上级机关发布的政策、法律、法规和条例并正确贯彻执行；  4)负责不合格品管理，对不合格品进行标识和隔离存放；  5)负责不合格项纠正措施的指导、跟踪验证；  6)负责公司原材料、过程产品和成品的监视和测量；  7)负责产品的监视和测量工作；  8）负责监视和测量设备的管理控制工作;  9)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。 |
| 食品安全目标 | F 6.2  H(V1.0)2.4.2 | 文件名称 | 《食品安全目标》、《分解目标》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 在手册中规定，执行“以客户为关注焦点”的服务宗旨，全面贯彻食品安全方针，实现食品安全目标。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 考核目标 | 统计方法 | 结果 | | 原材料验证率 100% | 每年对原材料验证情况进行考核 | 所有原、辅材料购进行均进行检验或验证 | 每年对原材料验证情况进行考核 | | 成品检测率 100% | 每月对成品检测情况进行考核 | 所有成品均检验合格后方可包装入库 | | 检测设备校准率 100% | 每年对测量设备的检定校准进行考核 | 检测、计量设备已按计划进行校准 | | 产品质量统计率 100% | 每月对此目标进行考核 | 每月均进行产品质量统计 |   ☑目标已实现  🞎目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 监视 和测量的控制 | F8.7  H(V1.0)3.6 | 文件名称 | 监视 和测量 |  |
|  |  | 运行证据 | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子秤  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹农残测试仪  🗹监视设备 ： 🗹监视系统  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  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 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子秤 | JZS202100918 | 2022-04-18 | 🗹分拣区 🞎仓库 | | 农药残留快速检测仪 | 215100760 | 2022-05-07 | 🗹检验室 🞎仓库 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷冻柜温控显示 | 未定期进行内校 |  | 🗹车间 🞎检验室 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生，   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |   标准溶液控制：（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 溶液名称 | 浓度 | 基准物质种类 | 标定方法 | 标准偏差合格 | 在有效期内 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 可追溯性（产品留样） | H3.7 | 文件名称 | 留样制度 |  |
|  | 有《留样制度》  每批留样常温48小时；未见留样标识及留样记录，已开不符合项 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1  H4.5 | 文件名称 | 《验证和确认控制程序》  操作性前提方案 **SR**-300.2-2019A/0 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过十二个月的时间间隔进行 | HACCP小组负责。 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 每年一次 |  | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | 自行检查  外部送检 | 每年一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效  🞎控制无效 |   组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否  见《验证报告》和《检验报告》  抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《配送部操作人员上岗前卫生检查记录表和卫生管理检查及处理表》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021年1-11月 | 配送部操作人员上岗前卫生检查记录表 | 每日检查 | 检查项目：工作服、消毒等 | 符合要求  检查人：王泽玮 | ☑合格 □不合格 | | 2021年1-11月 | 配送车辆消毒记录 | 每日检查 | **车辆**的地面先清扫、清洗、干净，然后用84消毒喷洒。 | 符合要求  检查人：王泽玮 | ☑合格 □不合格 | | 2021年1-11月 | 分拣配送场所消毒记录 | 每日检查 | 清洗消毒方式包括清扫、冲洗、杀虫、84消毒等。  每天两次（分拣食材前后） | 符合要求  检查人：王泽玮 | ☑合格 □不合格 | | 2021年1-11月 | 储存间、仓库消毒记录 | 每日检查 | 清洗消毒方式包括清扫、冲洗、杀虫、84消毒等。  每天一次（当天工作任务结束后） | 符合要求  检查人：王泽玮 | ☑合格 □不合格 | | 2021年1-11月 | 运输车辆卫生检查记录 | 每日检查 | 食品接触品面卫生  驾驶人员健康状况良好  车辆无混装现象  车辆无污染物 | 符合要求  检查人：王泽玮 | ☑合格 □不合格 |   编制了操作性前提方案 SR-300.1-2021B/0,2021年08月01日实施；编制依据ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），内容包括选址和作业环境、设施管理、设备管理、卫生管理、食品的食品安全控制、检验、仓储和运输管理、标识等。《质量检验控制程序》执行标准（接收准则）。  按照追溯要求，配合配送部查相关供应商检验检测记录或报告，有上述产品的进货验收记录：  抽查 纯正小农粘米，报告编号： CTT21080503210 ,检测项目铅、镉、总汞；检测单位名称：深圳中鼎检测技术有限公司;报告日期：2021-08-06，结论：符合要求。  抽 金龙鱼黄金比例植物调油，产品检测报告编号：SP202110-0199；检测单位名称：益海（广州）粮油工业有限公司；检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量；检测报告日期：2021-10-17；检测结论：符合要求    抽产品名称：海天上等耗油；产品检测报告编号：HT/GM -20210504-0015 2.27KG ；检测单位名称：佛山市海天（高明）调味食品有限公司；检测项目：氨基酸态氮、菌落总数、大肠杆菌等；检测报告日期：2021-05-01；检测结论：符合要求  抽产品：鸡胴体;动物检验检疫证明编号：**NO 44100484347** 检测机构：江门市蓬江区动物卫生监督所 ，检测时间：2021.12.20检测结论：合格  抽产品：猪胴体;动物检验检疫证明编号：**NO 4483483344251** 检测机构：江门市蓬江区动物卫生监督所 ，检测时间：2021.12.16检测结论：合格    抽产品：蔬菜（鲜平菇、平包菜、京包菜等）;农残检测报告: 检测机构：公司快速检测 样品编码：CK211201-8559 抽样数量：10g 项目：农残，检测结论：抑制率 阴性 检验机构：江门市绿诚农副产品有限公司 符合要求  查看冷藏及冷冻库情况，冷藏库内摆放的以果鲜类短暂仓储为主，冷库内摆放少量冻品，询问得知，冷冻品一般根据订单采购，客户主要以学校及政府机关及大型企业食堂，对水产及冻肉类产品需求量很少，尽量控制存货量，减少积压，降低食品安全风险。  提供了冷藏冷冻库管理规定，抽冷藏要求（0-8度），每天记录1次，测量时段：早9点，抽2021.12.20，早9：00，5℃，2021.11.29，温度早9：00，2℃；记录人： 王伟，符合CCP1关键控制点要求。冷冻要求（0--18℃）提供冷冻库记录，每天记录1次，测量时段：早9点，抽2021.12.20，早9：00，-24℃，2021.12.01，温度早9：00，-22℃；记录人： 何军，符合CCP1关键控制点要求。冷冻要求（0--18℃）  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，记录有：蔬菜、大米、花生油、食盐等供应商开具供货记录及验收单，验收人：蔡蔼琼，符合要求：  抽查相关记录如下： |  |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2  H4.5 | 文件名称 | 如：🞎《验证和确认控制程序》🗹《食品安全验证控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  见《验证结果分析报告》，日期：2021-9-10 |
| 不符合控制 | F8.9  H5.1 | 文件名称 | 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，体系运行至今未发生预包装产品不合格的的情况。  。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |   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预包装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： 何贵勤 ；  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 | 行政部 | 实际未通知 | | 通知客户 | 配送部 | 有通知单 | | 通知消费者 | 销售部 | 有通知单 | | 处置撤回产品 | 配送部 | 有模拟处理单 | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 质检部 | 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 |  |