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：配送部 主管领导：王泽玮 陪同人员：李瑶 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2021年12月21日 |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/  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 |
| 配送部  基本情况及职责权限 | F 5.3  H(V1.0)2.5.1 | 配送部人数共19人，其中司机10人，跟车9人 ，负责人为王泽玮  配送部主要职责是：  1)负责食品的定时配送；  2)负责运输途中食品保鲜；  3)负责车辆安全驾驶；  4)负责路线合理选择；  5)参与不合格品的评审，制定纠正和预防措施并组织实施；  6)负责在制品及成品中转的防护、搬运、标识工作；  7)参与制定配送操作规程、作业指导书、并组织实施；  8)监督检查加工各种记录是否具备并按规定进行记录并对其进行认真审核；  9)监督检查加工作业人员严格按作业指导书及配送流程作业，负责监督检查监控纠偏、验证等过程的正确性；  10)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。 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品安全管理体系目标及方针 | F6.2  H (V1.0)2.4.2 | 最高管理者制定了文件化的食品安全方针：  绿色精品 、健康人生；不断改进，持续发展。  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1~9月） | | 配送及时率100%； | 配送及时批次/配送总批次×100% | 每月 | 100% | | 车辆故障发生频次≤2次/月 | 设备故障发生频次控制在2次/月以内 | 每月 | 三季度、一季度共1次 | | 违章驾驶≤1次/季度 | 违章驾驶≤1次/季度 | 每月 | 100% | | 配送路线正确率100% | 配送正确批次/配送批次×100% | 每月 | 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 | □手册第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： SR-300.1-2021B/0  是否与相关产品/服务相适宜 ☑是 🞎否，说明：  见《**良好卫生规范**》  《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  H (V1.0)3.6 | 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 | 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》  未有对冷藏柜温度显示进行内部校准，已开不符合项整改。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎仓库 | |  |  |  |  |   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 9 月 10 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 | | 2021-09-10 | 2021年09月10日12时10分，配送部接到江门市中心幼儿园的投诉，  反馈当天送的食用油保质期已过。 | —— | 2021-9-10 | 2021-9-08 | —— | 立即将送往江门市中心幼儿园把的食用油全部召回，道歉并重新配送新的食用油到江门市中心幼儿园。 |   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  H (V1.0) | 公司编制了《前提方案》**SR**-300.1-2021B/0， 2021年08月01日实施；现场查看，所处为广东省江门市蓬江区永盛二街41号厂区办公室一层，场面面积约1200平方米，设置有常温配送车辆共有常温配送车11台，冷藏车4辆，冷藏保鲜库1个、冷冻柜1组，常温库1个；提供了公司地理位置图、平面图等。  预包装食品的销售过程不涉及用水，现场水主要用于清洗车辆、塑料筐等，使用城市管网的供水。  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》，符合要求；  询问车辆管理清洁消毒情况：  主要通过每天清洁，每两天消毒等方式进行管理，抽查粤JXN517《配送车辆保洁记录》，有每天清洁的记录，每周进行一次消毒（84消毒液），和2021.12.20 8:00进行清洁，14:30进行消毒，清消人员为陈明，也未提供配制记录，现场沟通。  配送部为租赁厂房，路面全部硬化，平整，绿化，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；对干货、瓜果、蔬菜、干货存储分拣均有清晰标识及区分。  虫鼠害防治主要通过灭蝇灯，捕鼠笼等进行防控和管理，但现场查部分灭蝇灯没有正常启用，已进行纠正；虫害防治外包 ；外包方：江门市联卫白蚁防治有限公司，服务项目：防虫防鼠；提供有2021年8月11日虫控服务施录表：记录有防治区域：绿诚农副产品室内全部范围、使用药物量：达豪粘鼠板、杀它仗等，虫害控制符合要求;  配送场所内临时分装产品，当天分装分拣当天直接配送到指定客户仓库，少部分果蔬品临时放入保鲜库，现场显示0.5℃，冻品由冷冻库保存，现场显示-24℃，有温控记录；涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精，由配送部管理，设有卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。人员健康管理详见行政部审核记录。 | 🗹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 | 配送部提供了《产品标识、追溯和召回程序》、《操作性前提方案》，实施时间为2019.7.18日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  经询问负责人王泽玮，反馈送货时间通常为1小钟以内的近距离配送，采购验收合格后在公司按照各客户的需求情况进行分拣（一般以预包装食品独立包装为单位进行），原则上不在公司存放，如果需存放则对采购合格的产品分门别类进行储存，认证范围涉及的预包装产品以常温保存为主，对部分产品为确保质量安全的，主动采用冷藏库短暂保存。  HACCP组成:针对3类危害：原料验收制定了1个ORRP计划：原料验收及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。   | 序号 | 监控措施 | | | | | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP计划/  CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |  | | OPRP  原材料验收 | 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 | 采购部每批、每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | CCP1  冷藏 | 冷藏柜内温度 | 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  冷冻 | 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 |   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：中共江门党校的2021年销售合同及订单情况，提供中共江门党校的2021年11月02日销售单及所涉及产品的验收情况:  中共江门党校：配送销售单2021-11-02  提供了销售单：包括提供穗嘉丰水包粉25kg、卡士配餐奶100g、白壳鲜鸡蛋5板、红心番薯仔28斤 合计6038.4元；  提供了中共江门党校的订单记录信息，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、肉品动物检疫检验证明，检验结果为 合格;  ④提供了2021.11.2中共江门党校，出货数量一致；包括上述范围，配送人：林维均，签收人：陈艳娜  抽查客户2：江门市体育运动学校的2021年销售合同及订单情况，提供江门市体育运动学校的2021年10月12日销售单及所涉及产品的验收情况:  江门市体育运动学校：配送销售单2021-10-12  提供了销售单：包括提供 香菜2斤、青椒6斤、马蹄肉20斤等 合计1725元；  提供了石狮市永宁镇中心幼儿园霞泽分园的订单记录信息，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、肉品动物检疫检验证明，检验结果为 合格;  ④提供了2021.10.12江门市体育运动学送货单，出货数量一致；包括上述范围，配送人：章学均，签收人：朱国祥。  OPRP控制情况（粮油类、调味品类验收）  查原料验收食品验收记录情况：  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 金龙鱼浓香花生油 报告编号：WT10103210006176WT1；检测单位名称：深圳市计量质量检测研究院检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量；检测报告日期：2021-01-27；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：（2021）SP字WS类第0106号 ；检测单位名称：宿迁市产品质量监督检验所；检测项目：氨基酸态氮、菌落总数、大肠杆菌等；检测报告日期：2021-01-26；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. | 🗹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》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 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》 |  |
|  | 文件名称 | 如：手册4.3.4条款、🞎《HACCP计划》 |  |
|  | 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;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** 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。 |  |
| CCP的监控 | H (V1.0)4.3.4.3 | 《HACCP计划》 |  |
|  | 运行证据 | 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 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP计划/  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 | 质检部每批、每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | CCP1 | 冷藏柜内温度 | 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》、 |  |
|  | 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：《 自体系以来未发生不合格品记录 》     |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |  |  | 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 | |  |
|  | 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 | | 2021.7.7 | 食用油 | 100% | 包装、外观、检验报告、二证 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.8.7 | 小麦粉 | 100% | 包装、外观、检验报告、二证 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.9.7 | 肉 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.10.7 | 蔬菜 | 100% | 新鲜、农残检验合格 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.11.7 | 大米 | 100% | 包装、外观、检验报告、二证 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-11-02 | 穗嘉丰水包粉 | 100% | 保质期，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | |  | 卡士配餐奶 | 100% | 保质期，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | |  | 白莞鲜鸡蛋 | 100% | 保质期，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | |  | 波菜、莴笋、粉葛、莲藕 | 100% | 新鲜，农残合格 | 目测正常、有检疫合格证、农残检测 | ☑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 | | 2021-12-20 | 送货司机  （粤J T 661P） | 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10日参加公司统一组织的《火灾应急演练记录 》；提供2021年9月10《紧急疏散演练记录》记录里记录了演习的内容，并由总经理林贵勤对于演习的效果进行了评价。  提供了2021年09月10召回演练记录，2021年09月10日12时10分，2021年09月10日12时10分，运营部接到开平市中心幼儿园的投诉，反馈当天送的大米霉变。，批次为：20210906 ， 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大米的的霉变保质期过期，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 | HA(V1.0)3.12 | □《食品欺诈脆弱性评估程序》和□《食品欺诈预防计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 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2021-8-01对供应商评价和来料验收，冷藏柜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 8月 01日进行了食品欺诈预防计划评审 |  |
| 沟通 | F7.4 | 文件名称如：《沟通控制程序》 |  |
|  | 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 | | 2021-8-15 | 客户满意度调查 | 江门市蓓蕾幼儿园 | 客户意见调查表 | 销售部 | 非常满意 | | 2021-8-15 | 客户满意度调查 | 江门市江海区教育第一幼儿园 | 客户意见调查表 | 销售部 | 非常满意 | | 2021-8-15 | 客户满意度调查 | 江门市体育运动学校 | 客户意见调查表 | 销售部 | 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。 |  |
| 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，体系运行至今以后未发生原材料不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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： 林贵勤 ；  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 | 销售部 | 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 | 配送部 | 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