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：生产中心 陪同人员：张军龙 | | | | | | | 判定 | | |
| 审核员：张静 审核日期：2021-12-25 | | | | | | |
| 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、GMP和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 | ≥99% | 每月 | 生产部 | 100% | | 设备完好率 | ≥98% | 每月 | 生产部 | 99% | | 监视和测量设备周检合格率 | 100% | 每月 | 生产部 | 100% | | 重大食品安全事故 | 0 | 每月 | 生产部 | 0 | |  |  |  |  |  |   🗹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  🞎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 | | 体系建立后无新增 |  |  | □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 | 脉冲除尘器 | 2021.09.1~30 | 每月 | 检查、除垢、电控系统 | | 一级保养 | 混合机 | 2021.09.1~30 | 每月 | 检查、除垢、电控系统 | | 一级保养 | 粉碎机 | 2021.09.1~30 | 每月 | 检查、除垢、电控系统 | | 一级保养 | 膨化机 | 2021.09.1~30 | 每月 | 检查、除垢、电控系统 | | 一级保养 | 定量打包称 | 2021.09.1~30 | 每月 | 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 | 3060 | NT-CD-2021-600017 | 2022年07月 日 | ☑有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 | 简单压力容器无需检测 |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 | 1# | NT-GA-2021-S600520 | 2022年11月26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 | 办登记证上交 | 2022年5月5日 | ☑有效 □过期 | □有 □无 | | 压力表 | 2104K2226 | 2112671 | 2022年1月13日 | ☑有效 □过期 |  |   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** | | 未见点检记录 |  |  |  | | 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  ~~H6.3~~  ~~H6.4~~  ~~GB14881:3-10~~ | | 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   位于江苏省海安市达尔文路5号  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3750平方，。  仓库2个（原辅料库1个/成品库1个）；车间1个，  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   对物流和人流有区域划分，物料在设备和管道中   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；  生产区域无灭蝇灯（10月份开始生产，已沟通安装）；（由组织自己实施，每月一次）；查  虫害消杀（每月一次）；未填写《虫鼠害防治检查表》（已沟通），   1. **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   设备无需清洁；见审核记录6.1.3   1. **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“供应链中心”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   无《入库单》，《仓库管理制度》，已沟通  相关内容见供应链中心审核记录。  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，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——加工区域、  准清洁区——  清洁区——   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天班前/班后进行清洁，环境基本干净整洁。  有员工洗手池（室外）   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   无需健康证，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。     1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   猫粮和犬粮均为宠物饲料；   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  🞎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： 不涉及  🞎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 8月 11 日验证和测试可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎质量/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 | 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 | | 20210715 | 20210715犬粮黄曲霉毒素超标 | 2021-07-15 | 2021-07-15 | 2021-06-27 | 未见明显异常 | 召回未销售的成品 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   可追溯性系统证据的保留期限 36 个月，至少包括产品的保质期 **18** 个月。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：——查看到有成品留样，但是没有保留留样记录。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 猫粮 | 80克 | 2021-12-02 | 19个月 | 正常 | | 犬粮 | 80克 | 2021-11-05 | 19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：不涉及  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：不涉及  在成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明： | |
| 监视和测量设备 | | F8.7  ~~H7.8~~ | | 文件名称 | | | | | 如：《监视和测量资源控制程序》、手册第8.7条款 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | | |
|  | | |  | 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 🗹电子天平 🗹电子称  🗹分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他（马弗炉）  🗹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 | | 电子天平  FA2204 | 证书编号 第ZD202111011238号 | 2022-10-31 | 🞎车间 🗹实验室 | | 可见分光光度计721G | 证书编号 第ZD202111011241 | 2022-10-31 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 电阻炉SX2-2.5-10 | 证书编号 第ZD202111011238号 | 2022-10-31 | 🞎车间 🗹实验室 | | 温度计 | **没有证据表明对烘干用温度计进行了校准。** |  |  | |  |  |  |  |   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 | | 快速水分测定仪 | 没有校准证据 |  | 🞎车间 🗹实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 |   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：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | HCl溶液 | 1mol/l | 碳酸钠 | 滴定 | 🗹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 | |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | | F8.8 | | | | 文件名称 | | 如：《监视、测量、分析和评价控制程序》 | | |  | | |
| 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：《 检验记录（原料） 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 09-22 | 鸡肉粉 | 100% | 感官、无破损 | 正常 | ☑合格 □不合格 | | 11-25 | 玉米 | 每批 | 水分 | 12.4% | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   aeb99261640de9f9e845637f1bfaebf  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：《 出厂检验记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 11-05 | 犬粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 6.7% | ☑合格 □不合格 | | 12-05 | 犬粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 6.9% | ☑合格 □不合格 | | 10-30 | 犬粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 7.1% | ☑合格 □不合格 | | 12-02 | 猫粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 7.1% | ☑合格 □不合格 | | 12-02 | 猫粮8047 | 每批 | 水分≤8% | 6.4% | ☑合格 □不合格 | | 11-21 | 猫粮8047 | 每批 | 水分≤8% | 7.1% | ☑合格 □不合格 | | 11-04 | 猫粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 7.2% | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □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 | | |
| 撤回/召回 | | F8.4  ~~H6.7.2~~  ~~GB14881:11~~ | 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： 食品安全小组组长蒋宁宁 ；  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 | 营销部 |  | | 通知消费者 | 营销部 |  | | 处置撤回产品 | 生产部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |   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 | | 2021.8.11 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 20210715犬粮黄曲霉毒素超标 | 经销商  少量库存 | 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  ~~H7.4~~  ~~H7.5~~  ~~H7.6~~ | | | 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** | **原料接受** | 微生物、黄曲霉毒素、重金属； | 向供方索取合格的检测报告 | 每批索取出厂检测报告；  每年索取第三方检测报告 | 供应链中心 | 检测报告 | | **OPRP2** | **水的检测** | 微生物、重金属 | GB5749-2006 | 复核第三方检测报告 | 生产部 | 检测报告 | |  |  |  |  |  |  |  |   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 | 烘干 | 有害生物性危害：  沙门氏菌、细菌总数 | 上层温度120±10℃ | 每次烘干时观察温度； | 操作工 | 《温度监控记录》 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | | | |
| 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** | **原料接受** | 微生物、黄曲霉毒素、重金属； | 向供方索取合格的检测报告 | 库房内原材料有检测报告 | 符合要求 | | **OPRP2** | **水的检测** | 微生物、重金属 | GB5749-2006 | 有水质检测报告 | 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 | 烘干 | 上层温度120±10℃ | 抽查发现2021.12.20有生产记录，操作人员对温度进行了监视但是没有保留温度监视的记录 | 119℃a8e76e2af3ce0f469d1a941e06b7395 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  | | | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | | |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1  ~~H7.8~~  ~~GB14881:9~~ | | | 文件名称 | | 如：🗹《确认、验证结果评价与分析控制程序》 | | | 🗹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/SSOP已实施且有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时，每年至少进行一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 每年至少进行一次 | HACCP小组 | 🗹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 | 自行检查 | 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《验证记录》和《检验报告》**——不涉及**  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：《 检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  | 人员的手 | 每月一次，自检 | 菌落总数 | cfu/cm2 | □合格 □不合格 | |  | 车间空气 | 每月一次，自检 | 菌落总数 | cfu/cm2 | □合格 □不合格 | |  | 工器具 | 每月一次，自检 | 菌落总数 | cfu/cm2 | □合格 □不合格 | |  | 接触面 | 每月一次，自检 | 菌落总数 | cfu/cm2 | □合格 □不合格 | |  | 工作服 | 每月一次，自检 | 菌落总数 | cfu/cm2 | □合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水的检测报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-10-29 | 水源为城市用水，委托**必维信诺（山东）检测技术有限公司**，报告编号No.XN-20211012006，报告日期20211029，共检测了38项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 每年两次，第三方检测 | 检测项目：总大肠菌群不得检出、菌落总数≤100 CFU/mL、砷≤10μg/L、镉≤5μg/L、、铅≤0.01mg/L、锰≤0.1 mg/L | 总大肠菌群未检出、菌落总数未检出、砷 未检出、镉未检出、铅未检出、锰未检出 | 🗹合格  □不合格 |   当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。  **体系建立以来，未发现不安全产品** | | |
| 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 生产部经理张军龙  发起纠正措施的指定人员 生产部经理张军龙。 | |
| 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—— 生产经理张军龙 。 | |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2  ~~H6.5~~ | | 文件名称 | | | | | 如：《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》  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、验证检测报告 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 | 每批 | GB/T 31216-2014全价宠物食品 犬粮  GB/T 31217-2014全价宠物食品 猫粮 | ☑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：《 食品及食品原材料进货查验记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 06-25 | 鸡肉粉 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 有检疫合格证 | ☑合格 □不合格 | | 10-30 | 玉米 | 100% | 外包装完好，索证 | 外包装完好，索证 | ☑合格 □不合格 | | 11-05 | 次粉 | 100% | 新鲜，无破损，索证 | 新鲜，无腐烂，索证（有机磷） | ☑合格 □不合格 | | 11-12 | 鸡肉水解膏 | 100% | 外包装完好，索证 | 外包装完好，索证 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 无 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 半成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 出厂检验记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 11-05 | 犬粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 6.7% | ☑合格 □不合格 | | 12-05 | 犬粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 6.9% | ☑合格 □不合格 | | 10-30 | 犬粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 7.1% | ☑合格 □不合格 | | 12-02 | 猫粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 7.1% | ☑合格 □不合格 | | 12-02 | 猫粮8047 | 每批 | 水分≤8% | 6.4% | ☑合格 □不合格 | | 11-21 | 猫粮8047 | 每批 | 水分≤8% | 7.1% | ☑合格 □不合格 | | 11-04 | 猫粮8040 | 每批 | 水分≤8% | 7.2% | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | ☑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 | |
| 现场观察 | | | | | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 ☑符合 □不符合  由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合  由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合 | |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3  ~~H7.8~~ | | 文件名称 | | | | | 如：《不合格产品/服务控制程序》🗹《不合格输出和潜在不安全产品控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  | 体系建立以来有发生，拒收 |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |   抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取不合格成品处置相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  |   抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  | |  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |   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 | |
| 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  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 | |
| 不符合与纠正措施 | | F10.1 | | 文件名称 | | | | | 如：《不符合和纠正措施控制程序》 🗹《纠正和纠正措施控制程序 》 🗹《不合格输出和潜在不安全产品控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他 —内审  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 》  内审不符合见“行政中心”记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  | | |
| 过敏原的管理（不适用） | | ~~HACCP1.0~~ | | 文件名称 | | | | | 《过敏原控制管理规定》 | | 🞎符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | | 致敏物质评估：□牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦；  识别致敏物质的污染途径：□原材料；□仓储；□运输；□加工中交叉污染；□人员；  交叉污染的控制措施：□有效 □基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；☑无需检测  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 □不明显，需要改进 | |
| 食品欺诈的控制（不适用） | | ~~HACCP1.0~~ | | 文件名称 | | | | | □《食品欺诈控制程序》和□《食品欺诈预防计划》□《预防和消除食品欺诈程序 》 | | 🞎符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | | a）识别潜在的脆弱环节；  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  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）控制措施进行定期确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进； | |
| 食品防护计划（不适用） | | ~~H7.3.3~~ | | 文件名称 | | | | | □《食品防护计划》 | | 🞎符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | | 人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： 有意损坏设备设施 ，控制措施： 搞好员工关系、杜绝不相关人员进入现场  蓄意污染造成的显著危害： 投毒和故意使用非食用原材料 控制措施： 搞好员工关系、 搞好有害化学品管理 | |

说明：不符合标注N