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：运营部 负责人：林敏珠 陪同人员：庄树群 | | | | | | | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-02-10 | | | | | | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.5 | | | | | | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3 | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | | | | | 主要负责接受客户订单，汇总客户订单安排采购；基础设施和工作环境管理、车辆维保、负责组织产品追溯、产品召回、危害控制计划的实施、纠偏，原辅料验收、配送过程控制等工作。  经沟通了解部门职责未发生变化，部门负责人发生变更。 | |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | F6.2 | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《管理目标》 | | 🗹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。  抽取本部门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（2022.01） | | 供应商评价率 | 100% | 月度 | 运营部 | 98.8% | | 进货检验合格率 | ≥ 98 | 月度 | 运营部 | 100% | | 配送及时率 | 100% | 月度 | 运营部 | 0 | | 车辆故障发生频次 | ≤2次/月 | 月度 | 运营部 | 100% | |  |  |  |  |  |   🗹目标完成，2021年度目标本部门已经完成，2022年度2月份目标在实施中  🞎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、🗹《生产设备管理控制程序》、 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | | | | | 基础设施包括：🗹办公楼（室） 🞎加工间 🞎库房 🞎加工设备 🞎特种设备（电梯，承租方进行管理） 🞎动力设 🗹检验设备 🞎辅助设施 🗹车辆  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 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制；  主要是车辆2量、1个冷冻柜，车辆5000公里保养1次，到指定的维修厂【晋江市佳泰汽车维修厂】进行保养，提供有维保付款凭证：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 维保车辆 | 维保时间 | 维保内容 |  | | 维保记录 | 车牌号闽C65MQ3 | 2022-01-10 | 三清四轮保养、  拆装更换右轮轴承 |  | | 维保记录 | 车牌号闽CM969R | 2022-01-10 | 清四轮保养、拆装左前叶子板内衬更换喷水电机 |  | | 维保记录 | 冷冻柜 | —— | 主要日常清洁除霜为主，未保留记录，已现场沟通 |  | |  |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备维保记录 | 审核周期内未发生 |  |  | □合格 □缺少 | | 设备维保记录 |  |  |  | □合格 □缺少 |   设备完好情况，不涉及  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 | | —— | 审核周期内未发生 |  |  |  | |  |  |  |  |  |   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 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 |  |  | 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 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  |  | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  |  | □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（电梯） | | 供方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  |  |  |  | | **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） |  |  |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  |  |  | □完好□不完好 |  | | |
| 过程运行环境 | | F7.1.4 | | | 文件名称 | | | | | | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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，关注员工身心健康 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 调整上班时间、合理安排员工休息 | | 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RPR(GMP》和《SSOP》进行控制 | | |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | | | 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   公司位于福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾2号前面  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。审核周期内未发生变化。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一执   经营面积约有30平方米。办公室1间，设有卫生间1个，与办公区有分隔；  主要生产设备有：2辆常温配送车；冷冻柜1个；与平面图一致。审核周期内未发生变化。  现场观察农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）销售  提供过程管理，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   使用城市用水；只用于清洁（洗手、清洗食品周转箱、车辆清洁、仓库清洁、卫生间）   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   现场检查：在办公室设置有捕鼠笼；有灭火器；  垃圾桶在室外；无污水；  鼠害定期检查，未保留记录，已现场沟通。   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   设备主要是车辆和1个冷柜，见7.1.4条款   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“运营部7.1.6条款”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   见“运营部8.9.2 条款”审核记录  现场观察——办公室存放有少量的地瓜、洋葱、土豆，冷柜中有1箱冻鱿鱼和冻1箱秋刀鱼，经沟通是前年客户预定存放的，属于特殊情况，正常销售过程中，受学校幼儿园的特殊性，食材当日采买，当日配送，基本控制零库存。办公室区域基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   食材当时采买，当时配送，水产类、畜禽肉类分框存放，基本可以防止交叉污染；   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   车辆主要以清洁为主，每月进行1次消毒，提供有《配送车辆清洗消毒记录》，抽查2021年度，无异常，采用84消毒液喷洒方式，但未保留84消毒液配置记录，现场沟通；  盛装果蔬的外包装框子、水产品（少量）的外包装泡沫箱，定期进行清洗；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证，销售行业无强制要求，目前客户学校主要要求：打疫苗、查健康码/行程卡等，见综合部审核记录。  每日进行晨检，检查身体状况，无异常方可上岗，但未保留监控记录，已现场沟通；  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要为采购各类食材；  客户群体主要：幼儿园食堂；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | |
| 标识和可追溯性 | | | | F8.3 | | | 文件名称 | | | 如：手册8.5.2条款、《产品标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案》、《信息交流控制程序》 | | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格  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——周转筐、泡沫箱  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—周转筐、泡沫箱  组织于 2021年 09 月 21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 | 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 | | 2021-09-21 | 配送给客户的蔬菜撞坏 | —— | 2021-09-21 | 2021-09-21 | —— | 全部追回，致歉，并按订单要求配送 | |  |  |  |  |  |  |  |   召回产品不涉及食品安全特性方面，已现场沟通，后期改进  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 不涉及 个月。  产品留样（不涉及）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   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：在办公室临时存放少量易储存的地瓜、洋葱、土豆，装框存放在托盘上；冷柜中存放1箱冷冻鱿鱼、1箱带鱼，经沟通了解年前放假，客户需求，用于临时周转。  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：同原材料  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  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：（不涉及） | | |
| 应急预案 | | F8.4 | | | | 文件名称 | | | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 可能影响食品安全事故和/或紧急情况的示例包括：  🗹自然灾害 🗹环境事故 🗹生物恐怖主义 🗹工作场所事故 🗹食品中毒  🗹突发公共卫生事件 🞎水的中断 🞎电的中断 🗹制冷供应服务中断 🗹其他—食品供应链的突变  组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。  见🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》  本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生食品安全方面的应急演练：  🗹参加公司组织的应急演练 2021.06  🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 触电事故应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | | 火灾应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2021.06  修订响应措施的内容： 无 。 | | |
| 外部提供产品或服务的控制 | | | F7.1.6  F8.5.4.5  F  F | | | | | 文件名称 | | | 如：《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或🗹《采购控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | 如：《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《采购控制程序》  外部提供的过程、产品和服务包括：  原材料采购 🞎产品的设计和开发 产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🞎其他  目前企业无外包过程  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  外部供方的初始评价和选择要求—— 充分 🞎不充分，说明：  抽查外部供方的评价记录名称：《合格供方目录》，共7家合格供方   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 晋江市青阳曾井张金宝肉摊 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 农副产品：鲜猪肉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 350582600016802 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《XXX经营许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 肉品品质检验合格证（非洲猪瘟检验合格阴性）编号：014163846 检验机构：晋江市食品公司肉联厂 检验日期：2022.01.14；  动物检疫合格证明： 编号：3569457079，检测日期：2022.01.14；  同时抽取：2022-01-15的猪胴体/白条、2022-01-07的猪胴体/白条，结论同上。 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 晋江市青阳泓洋食品商行 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 农副产品：冻品肉类：鸭产品等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92350582MA317AN3XC 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《食品经营许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 检验检疫证明：  产品：鸭产品  检验日期：2021.09.16  检验编号：3737650008  检验结果：合格 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 福建禾恒蔬菜批发市场有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 果蔬 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91350582MA3452EM82 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《XXX经营许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 随机抽取农残检测合格证明：  抽查：夹豆（农残抑制率：7.8%）、红泡椒（农残抑制率5.9%）、红尖椒（农残抑制率9.0%）  豆平菇、香菇、玉米、韭黄 样品编号：0104、130、133、135  检测单位：禾恒蔬菜市场检测室  项目名称：农药残留  检验结果：合格  检验日期：2021-04-13  同时抽取2022年1月2日的袋装红富士苹果，农残抑制率为0，结论同上。 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 晋江市青阳辉客食品商行（个体户） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品（粮油、调味品） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92350582MA32CBKD3M 🗹有效 🞎失效  🞎《食用经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《XXX经营许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 | —— | | 其他 | 检验报告：  产品:厨邦金品生抽  报告编号:A2210086070101002C  报告日期：2021-03-09  检测机构：华测  报告编号：WT10103191077836WT1  检验项目：铅、总砷、菌落总数、大肠菌群等；  检验项目：合格  同时抽取大豆油（报告编号ZFJC2021S0427048）、报告日期：2021-05-04，生抽酱油（（酿造酱油）报告编号：F21WT00658）、报告日期：2021-02-22，食用盐、大米（ZQJY-2021-W0600833，日期：2021-07-02）；结论同上 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |   受疫情影响，水产品销量很小，下次审核关注水产品供方管理情况。  现场观察，在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  没有 🞎有，说明：  抽查重要供方的评价记录名称：《供应商评价表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 福建禾恒蔬菜批发市场有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 果蔬 | | 评价方法 | 验证数量、外观  查验供方的产品合格证、检验报告  采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🞎评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 晋江市青阳辉客食品商行（个体户） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品（粮油、调味品） | | 评价方法 | 验证数量、外观  查验供方的产品合格证、检验报告  采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🞎评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 对供方控制有效 🞎对供方控制失效 | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | F8.5.4 | | | 文件名称 | | | 如：🗹手册8.5条款、🗹《HACCP计划》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4 | | | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | | | 现场查看 | | | OPRP的实施情况：  OPRP1原辅料验收，主要在合格供方处，或者供方将货品送到办公室，进行验收，预包装类粮油、调味品主要以索取产品的外检报告为主，畜禽肉类每批索取动物检验检验检疫合格证明/肉品品质合格证明文件（猪肉）文件；果蔬类：索取农残检测报告；详见7.1.6条款审核记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | 冷冻  OPRP3 | 办公室冷冻柜 | 冷冻温度≤-12℃ | 《温度监测记录表》 | 手持温度计测试-12.1℃ | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  | | | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 监视和测量设备 | | | F8.7 | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹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— 🞎高压灭菌锅 🞎恒温培养箱 🞎农残快速检测仪  🞎监视设备 ：🞎监视系统，常规监控  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：不涉及  🞎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《检验设备清单》，抽查外部检定或校准情况，随机抽查   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 温度计（TP101） | HKJ210101665 | 2022-01-07已过期 | 🗹配送 🞎实验室 | | 电子台秤（TCS-150电子台秤） | HKJ210101664 | 2022-01-07已过期 | 🗹配送 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎加工间 🞎实验室 |   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 | | —— |  |  | □加工间 🞎检验室 | |  |  |  | □加工间 🞎检验室 | |  |  |  | □加工间 🞎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 不适用  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用  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 |
| 不合格产品和过程的控制 | | | F8.9.1 | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《不合格控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 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 食品安全小组组长或总经理  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长 或总经理 。 |
| 纠正 | | | F8.9.2 | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 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 | | 近一年以来未发生 | 🞎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 | | 文件名称 | | | | | | | 如：手册8.9条款、🞎《纠正措施控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 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：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹手册8.9条款、🗹《不合格控制程序》、 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 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—— 食品安全小组组长或总经理 。 |
| 放行的评价 | | | F8.9.4.2 | | 文件名称 | | | | | | | 如：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 | | 原辅料检验 | 随机抽取 | 索证、感官检查 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 感官、净含量 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 感官 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 | | 🗹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：《 —— 》供方送货到现场进行验收，随机收取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-01-14 | 大凤爪 | 随机 | 感官、数量：实测 | 感官无异常，新鲜，数量3kg | ☑合格 □不合格 | | 2022-01-07 | 老鸭 | 随机 | 感官、数量：实测 | 感官无异常，新鲜，数量4.7kg | ☑合格 □不合格 | | 2022-01-05 | 鸡精、老干妈、烟、食用油、文蛤 | 随机 | 感官、外包装 | 感官无异常，外包装完好 | ☑合格 □不合格 | | 2022-01-02 | 袋装红富士 | 随机 | 农残抑制率≤50% | 农残抑制率：0% | ☑合格 □不合格 |   经沟通了解：主要客户群体为幼儿园，计划推迟到2月下旬开学，目前的销售群体为酒店，受疫情影响，量很小；  抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   受经营特性影响，客户提前1周下订单，运营部汇总订单安排每日的食材采购，食材客户配送/自提验收合格后，根据客户订单需求进行分配，同时进行感官检查，完毕后进行配送。  抽取成品**检验**相关记录名称：《 在管家婆系统进行管理，随机抽取销售单，已客户接收为主 》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 配送车辆 | 客户名称 | | 2022-01-10 | 生菜、黄豆芽、玉米、小米椒、文蛤等 | 每批 | 感官、数量 | 无异常，客户接收 | 闽C65MQ3 | 姜虎东白丁  单据编号：XS-2022-02-10-06521 | | 2021-08-30 | 西红柿、瘦肉、紫洋葱等 | 每批 | 感官、数量 | 无异常，客户接收 | —— | 单据编号：XS-2021-08-30-6067 | | 2021-08-31 | 永春香醋、瘦肉、白萝卜、小米、芹菜等 | 每批 | 感官、数量 | 无异常，客户接收 | —— | 单据编号：XS-2021-08-31-6013 | |  |  |  |  |  |  |  |   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，不涉及，主要以感官检验为主  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，电子秤温度计检定已过期，见8.7条款审核记录 |
| 不合格品的处理 | | | F8.9.4.3 | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《不合格控制程序》、🞎《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  | 审核周期内未发生 |  | □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 | |  | 审核周期内未发生 |  | □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 | |  | 审核周期内未发生 |  | □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 | |  | 审核周期内未发生 |  | □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——现场无不合格产品  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 □符合 □不符合——不涉及  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 □符合 □不符合——无 |
| 撤回/召回 | | F8.9.5 | | | | 文件名称 | | | 如：🞎《产品召回控制程序》、🗹《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：庄树群总经理 ；  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 | 运营部 |  | | 通知客户 | 运营部 |  | | 通知消费者 | 运营部 |  | | 处置撤回产品 | 食品安全小组 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组 |  | | 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：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-09-21 | 给客户配送的蔬菜撞坏 | —— | 2021-09-21 | 2021-09-21 | —— | 全部追回，致歉，并按订单要求配送 | |  |  |  |  |  |  |  |   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。 | | |

说明：不符合标注N