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：生产部 陪同人员：何志英 | | 判定 | |
| 审核员：邝柏臣 叶艳华（专家） 审核日期：2021年12月30~31日 | |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.5/8.3不适用确认  FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.9.5 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | Q5.3  F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 主要负责小米分装、脱皮豆加工过程的管理，加工过程关键控制点及OPRP的监控及实施、加工环境卫生管理；生产加工设备的维护保养管理、负责小米分装及脱皮豆加工中出现的问题，及时协调解决；负责设备设施的维护保养、产品标识、仓库管理，虫鼠害控制等工作。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | | Q6.2   F6.2  F | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标分解及完成情况考核表》、 | 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。为实现总质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量/食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量/食品安全目标目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.01-2021.10） | | 1.成品一次交检合格率≥99%； | 每月 | 合格率=合格数/产品总数\*100% | 100% | | 2.设备完好率98%以上 | 每月 | 完好率=完好设备/总设备\*100% | 100% | | 3.CCP监控率100% | 每月 | 监控率=CCP监控点/CCP总数\*100% | 100% |   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 | | Q7.1.3  F7.1.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《设备设施管理程序》、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | 符合  🞎不符合  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  🞎动力设施 🗹试验设备 🞎辅助设施 🗹——简单压力容器  查看对设备采购的控制（体系建立以来无设备采购计划）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制：  提供有《主要生产设备加工清单》、《2021年度设备维保计划》、《生产设备、设施维护点检记录》，随机抽取   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 筛选机（一次筛选） | 2021-12  1~30日 | 每日/次 | 设备开机前（拆机）检查、清洁  设备停机后（折机）清洁  定期检查/润滑，必要时更换零部件 | | 维保记录 | 高性能比重机 | 2021-12  1~30日 | 每日/次 | 设备开机前（拆机）检查、清洁  设备停机后（折机）清洁  定期检查/润滑，必要时更换零部件 | | 维保记录 | 高性能选 石机 | 2021-12  1~30日 | 每日/次 | 设备开机前（拆机）检查、清洁  设备停机后（折机）清洁  定期检查/润滑，必要时更换零部件 | | 维保记录 | 磨豆机（磨豆） | 2021-12  1~30日 | 每日/次 | 设备开机前（拆机）检查、清洁  设备停机后（折机）清洁  定期检查/润滑，定期更换滤膜 | | 维保记录 | 双逆流高效耐用用节能热风炉 | 2021-12  1~30日 | 每日/次 | 设备开机前（拆机）检查、清洁  设备停机后（折机）清洁  定期检查/润滑，必要时更换零部件 | | 维保记录 | 直线振动流化床干燥机 | 2021-12  1~30日 | 每日/次 | 设备开机前（拆机）检查、清洁  设备停机后（折机）清洁  定期检查/润滑，必要时更换零部件 |   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 | 备注 | | 高性能选石机 | JN-X385 | 2021.11.12  更换皮带 | 🗹合格 □缺少 | 维修人：赵 | | 磨豆机（脱皮去糠） | --- | 2021.8.27  2021.11.27  更换沙轮 | 🗹合格 □缺少 | 维修人：赵 | | 送料机 | ----- | 2021.12.6 | 🗹合格 □缺少 | 维修人：赵 |   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 | 车11粤JH1861(21) | 租用（已提供租用协议） | 2021年 11 月 23 日至2022年11月23日 | 🗹有效 □过期 | 🗹有 □无 | | 压力容器 | 1907CTCA781 | 在推荐使用寿命内不需按《压力容器定期检测规划》进行定期检验 | 2019年 07月 日至2029年07月 | 🗹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（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |   2021-12-30日，查看生产部的储气罐  1. 储气罐（产品编号1907CTC781），制造日期：2019年，推荐使用寿命10年，在有效期内，但未提供压力表(冷媒高压表、冷媒低压表)的校验报告  2. 储气罐 (产品编号 1422JTDA5867,制造日期：2014.12，推荐使用寿命10年，有效期内，未提供压力表的校验报告。  3. 储气罐（产品编号 1422JTD5843,制造日期：2014.12，推荐使用寿命10年，有效期内，未提供压力表的校验报告。  4. 储气罐（产品编号 LD190622AF0491,制造日期：2019.5，推荐使用寿命10年，有效期内，未提供压力表的校验报告。  已开不符合项整改  不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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** | |  |  |  |  | | 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 | 车11粤JH1861(21) | 2021年 11月 23 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 | | Q7.1.4  F7.1.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、手册第7.1.4条款 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班；薪资、福利增加；工作安全防护；有一定的娱乐活动，身心健康发展 | | 物理因素 | 温度 湿度 照明 空气流通  卫生 🞎噪声等 | 保持良好的作业环境；按照《前提方案》和《危害控制计划》进行控制 | |
| 运行的策划和控制 | | Q8.1 | 文件名称 | 如：手册8.1条款、🗹《运行的策划和控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 小米分装、脱皮豆（绿豆）加工 |  | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 工艺流程操作规程 🞎其他 |  | | 过程准则 | | 🗹程序文件 作业指导书 🗹其他（验收标准） 🞎其他 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 |  | | 过程产品放行标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 | | 成品执行标准 | 符合GB/T 11766 《小米》标准  Q/JNY 0001S 《脱皮豆》 | | 服务规范 | —— | | 所需的资源 | | 受过培训的人员 必要的生产设备和工具 🗹必要的检测设备必要的生产和储存场所 充足的原材料供应 🞎其他 |  | | 确定符合产品和服务要求 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 过程已经按策划进行证据 | | 有流程图、管理制度 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、自测含水量、顾客满意度调查表 |  | | 策划的变更的控制 | | 未发生 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 |  | |
| 产品和服务的设计开发 | | Q8.3 |  | 小米分装及脱皮豆（绿豆）加工为传统加工工艺产品，企业主要按照客户订单需求依据国家标准进行生产，不涉及产品和服务的设计开发，因此Q8.3条款不适用，不影响组织的体系运行。 | 符合  🞎不符合 | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《作业指导书》、《操作规程》、《图纸》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  产品/服务1：  查看作业指导书、🗹《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、🞎《生产计划》：  脱皮豆（绿豆）加工：  绿豆→验收→筛选 →生皮磨豆→烘烤（CCP1）→脱皮去糠→再筛选(CCP2) →雾化抛光→色选（CCP3）→分粒（CCP4）→内包装→入库→入库  小米分装：  小米→验收→筛选 →内包装→入库  抽查《生产操作记录》或《跟工单》等证据：  生产计划单下达为手写单，较为简单，已现场沟通，后期改进；  工序1  抽查2021-09.29-9.330，脱皮豆 包装规格   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-12-27 | 脱皮豆 | 投料 | 数量：26T | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 清理筛选 | 含杂总量 | 含杂量2% | ☑合格 □不合格 | | 烘烘 | 温度150-180℃  加热时间20min～40min  观察 | 首检170℃  巡检171℃  外观无明显变色，用手搓，豆类会有脱壳现象。 | ☑合格 □不合格 | | 脱皮去糠 | 脱皮流量3～4T/小时  观察 | 首检3.5T  巡检3.5T | ☑合格 □不合格 | | 再筛选 | 抛光流量3～4T/小时 | 肉眼检查：无发现肉眼可见杂质。 | ☑合格 □不合格 | |  |  | 雾化抛光 | 抛光流量3～4T/小时  雾化水量 水量约5公斤/吨  肉眼检查：脱皮豆表面不能占有粉尘；用手紧握一把，松手后能呈沙子状散开。 | 首检3.5T,巡检3.5T  15 公斤  符合要求 | ☑合格 □不合格 | |  |  | 色选 | 色选流量3～4T/小时 | 首选3.5T/小时，巡检3.5T/小时 | ☑合格 □不合格 | |  |  | 内包装工序 | 配置防虫、防鼠、防蚊蝇设施，班前班后开30min紫外线杀菌，以免造成成品的污染。 | 符合要求，有内包消毒记录 | ☑合格 □不合格 |   同时抽取2021-12-26、2021.9.23-24，结论同上。  生产日报表   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021.12.27 | 脱皮绿豆  产品规格50kg | 2021.12.27 | 订单数量：26T | 生产数量：30.525T  30.21T  不良数量：0.315 | ☑合格 □不合格 | | 2021.12.26 | 脱皮绿豆  50kg | 2021.12.26 | 订单数量：30T | 生产数量：48.98T  合格数量：48.72T不良数量：0.26 | ☑合格 □不合格 | | 2021.12.23 | 小米  215108 | 2021.12.23 | 生产投料297kg | 297kg | □合格 □不合格 |   小米分装记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021.12.27 | 小米2021.12.23 | 2021.12.23  9：32 | 产品质量、  包装机运情况、  紫外灯运转情况、  包装材料消毒情况  生产总用时  生产总产量 | 生产总用时3小时，生产总量297kg  符合要求 | ☑合格 □不合格 |   抽取首件检验相关记录名称：《 CCP烘烤监测记录 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021.12.9 | 脱皮绿豆  210594 | 2021.12.9 | 烘烤监测时间：11：37 | 温度172℃  水分10.52% | ☑合格 □不合格 | | 2021.12.11 | 脱皮绿豆  210598 | 2021.12.11 | 烘烤监测时间  15：30 | 温度170℃  水份：10.49% | ☑合格 □不合格 |   查看需要确认的过程控制：  抽取过程确认相关记录名称：《 特殊过程确认记录 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 结果确认 | 确认结论 | | 2021.12.11 | 烘烤工序 | 具有行业工作经验3年以上，经过培训 | 配备烘干隧道，绿豆通过输送带进入烤炉中烘烤符合要求 | 合格供方处购买 | 符合《脱皮豆加工作业指导书》 | 符合脱皮豆加工环境要求，按照PRP要求进行 | —— | 顾客满意度调查/反 | 合格 □不合格 |   详见：特殊过程确认表  采取防范人为错误的措施； 原粮验收合格后入仓，定期对仓温进行检查；根据生产订单进行投料生产，避免投错料；按照客户订单需求进行加工精度的控制，防止加工等级错误；  对于食品行业的运输控制：常温车辆  🗹车辆卫生清洁 🞎不与有毒有害物质混匀 🞎保温车辆的温度 ℃  对于危化品行业运输：（不涉及）  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 |
| 现场观察 | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是，主要通过产品标签标识进行 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是，较为简单，已现场沟通 🞎否  查看是否使用了经校准的监视测量设备。🞎是 🗹否，见质检部8.7条款  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看生产/服务环境情况。  **现场查看生产车间灰尘、噪声较大，已现场沟通** |
| 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   位于佛山市南海区狮山镇321国道兴贤文行村地段（长红禾丰投资有限公司商铺F区27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 🞎与文件不一致   建筑面积 5272 平方米；生产加工间1个（2层楼）；原粮仓2个；成品库房 2 个；化验室 1 个；  查看小米分装及脱皮豆加工和服务提供过程管理，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   对物流和人流有基本划分，主要按照工艺流程进行划分;   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   在车间入口、仓库门口有挡鼠板，与《捕鼠图》基本一致，但捕鼠设施较弱，已现场沟通；垃圾桶在室外；  无污水处理设施，直接排入城市管网；  虫害消杀外包佛山景文有害生物防治服务有限公司实施，提供有服务合同及《防鼠、防蝇、防虫害装置定期检查记录》、《食品安全防范措施的定期检查及落实记录》，每月现场消杀一次，采用防鼠屋及施药方式消杀，符合要求；  废弃物：绿豆壳销售到农户种植，石头用来铺路   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   设备需清洁但不需要消毒，有保养计划和记录，见7.1.3 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“综合办（采购）”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   有《原材料采购验证记录及入库数量登记表》、《产品销售台账》  现场查看成品库环境卫生基本干净，成品小米、脱皮豆（绿豆）存放在托盘上，隔地离墙存放，通风较好；  目前根据客户订单需求进行生产加工、加工后检验合格发货给客户，成品库中成品量少；   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   小米分装及脱皮豆加工属于初级农产品加工，企业的加工工艺自动化程度较高，对人流、物流的走向要求不高，均人员按照《人流图》进入加工场所；  原料稻谷、包材按照《物流》分别进入加工工序、成品包装工序；  加工场所分为：一楼：（小米）粮食分装间、原粮仓库、成品仓  二楼：烘烤、脱皮去糠、再筛选 雾化抛光、色选、内包装工序等   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合办”审核记录   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的主要产品是小米、脱皮豆（绿豆）。   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   疫情防控：每日对员工健康状况进行监测，提供有《生产车间检查表》，抽查2021-12-03，检查记录有防止交叉污染（手部消毒、指甲、化妆、首饰、头发不外露等），无异常； |
| 标识和可追溯性 | | Q8.5.2  F8.3 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《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》 | 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  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—周转筐  组织于 2021 年 4月 10 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 | | 20210402 | 2021年4月10日上午9点收到客户投诉，我公司提供脱皮绿豆有霉变，对总经理汇报此事 | 20201203 | 20201203 | —— | —— | 20210405，发往A（批号为20210402，生产时间为20210402）脱皮绿豆数量为208袋，有销售部通知客户召回 |   已进行追溯演练，但未提供个追溯环节的原始证据，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 6 个月。  产品留样：见食品安全小组审核记录   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：原料稻谷经检验合格后入谷仓；  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：  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：主要是少量的包材  在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🗹不适宜说明：（不适用）  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  按照区域进行区分，标识简易，已现场沟通，后期改进； |
| 撤回/召回 | | F8.4  F8.9.5 | 文件名称 | 如：🞎《产品召回控制程序》、🗹《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： 林喜坤总经理 ；  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 | 总经理 |  | | 通知客户 | 总经理 |  | | 通知消费者 | 总经理 |  | | 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、质检部 |  | | 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：（自体系建立以来未有产品撤回及召回记录）   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   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。 |  | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《HACCP计划》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | OPRP计划/CCP计划见“食品安全小组审核记录” |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 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 | 原粮仓  原料验收 | 从合格供方采购  索取合格的第三方检测报告  每批自测重含水量（绿豆: ≤13.5%,小米≤13%  、杂质、过5目筛、重量百分比、表皮破损粒） | 见综合办（采购部审核审核记录 | 现场显示：  东北绿豆：含水量≤13.5%  批次：210599C  检测日期：20211227  杂质0.15%、过5目筛50%、重量百分比 174.33%、表皮破损粒 （粒/100g） 15  审核：林敏仪，符合要求。  小米：批次215108  检验日期：20211223  检测项目：水份：10.52% | 合格 | | OPRP2脱皮 | 加工间 | 控制震动挤压频率为1400次/分  设备流速为3-4t/h进行控制 | 《关键控制点巡查记录） | 设备正常运行无异常 | 符合要求 | | OPRP3内包材使用前的处理 | 加工间 | 使用前臭氧机/紫外灯灭菌30分钟以上； | 《内包材消毒记录》 | 2012.12.3~23  开机时间：8：00  关机时间：8：30  累计运作时间30min | 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  烘烤 | 加工间 | 1.温度控制在150-180℃，20-40min  2.脱皮豆水分≤14.0%） | CCP烘烤监测记录 | 2021.12.27 《巡检记录》  检170℃  巡检171℃  外观无明显变色，用手搓，豆类会有脱壳现象。 | 符合要求 | | CCP2  再筛选(磁选) | 加工间 | 1.面筛孔径：4.0-4.3mm，底筛孔径：1.5-2.0mm  清理磁选筛：每日清理  2.流速：3-4t  3.除异色粒和残缺粒外杂质：≤0.5%） | 已记录《关键控制点巡查记录表》 | 2021.12.27 《巡检记录》  再筛选 肉眼检查验，无发现肉眼可见杂质。记录人:兰 | 符合要求 | | CCP3色选 | 加工间 | 1.色选机  选红：灵敏度5-10%，选绿：灵敏度：12-17%，  红绿色差：灵敏度：40-50%  行数：3-5行  病斑：7-10级  流量值：3-4t  2.除残缺粒杂质：≤0.5% | 已记录《关键控制点巡查记录表》 | 021.12.27 《巡检记录》  色选:肉眼检查验，目视范围内无观察到未脱壳颗粒是，无可视杂质，坏豆;记录人：兰 | 符合要求 | | CCP4分粒 | 加工间 | 1.上筛孔径：2.0-2.8mm，下筛孔径：1.5-2.0mm  2.流速：3-4t  3.总杂质：≤0.5% | 已记录《关键控制点巡查记录表》 | 021.12.27 《巡检记录》  记录人：兰 | 符合要求 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 顾客或外部供方的财产 | | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
|  | |  | 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 🞎其他   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 | | 个人信息 | 🞎外部供方 顾客 | 广东省东莞市茶山镇佳汇香食品有限公司 | 2021.11.17 | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理：（体系建立以来，未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：区分清楚 防护得当（不涉及）  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当（不涉及）  主要在销售部通过档案进行管理 |
| 防护 | | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品防护控制程序》、《库房管理制度》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🞎防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度  🞎温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 🞎污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 绿豆  分类存放 码放高度/层数 储存温度 17 ℃ 湿度 59 % 储存时间 绿豆 24个月、小米12个月（有保存期时）🞎账物卡相符 🗹防护措施 立体仓内存放  原材料库房管理：抽查原材料名称： 小米  分类存放 码放高度/层数 储存温度 16 ℃ 湿度 59 % 储存时间 12个 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🗹防护措施 立体仓内存放  半成品库房管理：抽查半成品名称：脱皮豆  分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度16 ℃ 湿度 59 % 储存时间 10个 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施  成品库房管理：抽查成品名称： 脱皮豆、小米  分类存放 🗹码放高度/层数 储存温度 17 ℃ 🞎湿度 59 % 储存时间 10个 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施 （防日晒、雨淋、通风） |
| 交付后的活动 | | Q8.5.5 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》或《售后服务控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——顾客投诉、退货换货等  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | 2021.11.17 | 广东省东莞市茶山镇佳汇香食品有限公司 | 客户所在地 | 客户满意度调查 | 2021.11.17 | 质量有异常能及时处理，希望加强脱皮豆绿豆质是 | |
| 更改控制 | | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《顾客满意度测量控制程序》、《产品/服务提供控制程序》或《变更控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：设备失效 反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |

说明：不符合标注N