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：总经理、综合部、配送部 主管领导： 蔡靖庭 陪同人员：陈晓明 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2022-2-11上午 |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性 |  | 现场检查**《营业执照》**——：□正本 ☑副本； ☑原件 □复印件编号：91350500MA32FNJ34R ； 有效期： 2019年01月24日 至长期 ；经营范围的**相关描述**：一般项目：互联网销售（除销售需要许可的商品）；农副产品销售；食用农产品批发；食用农产品零售；豆及薯类销售；谷物销售；新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；新鲜水果零售；鲜肉零售；鲜肉批发；水产品批发；水产品零售；水产品收购；水产品冷冻加工；日用品销售；服装服饰批发；服装服饰零售；鞋帽批发；鞋帽零售；厨具卫具及日用杂品批发；厨具卫具及日用杂品零售；日用百货销售；家用电器销售；家用电器零配件销售；日用家电零售；体育用品及器材零售；体育用品及器材批发；户外用品销售；五金产品零售；五金产品批发；肉制品及副产品加工(3000吨/年及以下的西式肉制品加工项目除外）；食用农产品初加工；蔬菜、水果和坚果加工；广告制作；广告设计、代理；广告发布（非广播电台、电视台、报刊出版单位）；市场营销策划；企业形象策划；消防器材销售；安防设备销售；餐饮管理；供应链管理服务；物业管理；城市公园管理；住房租赁；停车场服务（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。许可项目：食品互联网销售（销售预包装食品）；食品互联网销售；食品经营（销售散装食品）；食品经营（销售预包装食品）；食品经营；餐饮服务；小餐饮；消防技术服务（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）。认证申请范围：位于福建省泉州市丰泽区清源街道城口社区新华北路849号西湖邮电小区2幢B102-A区福建省城市联盟贸易有限公司的农副产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋、干杂）的销售、资质范围内预包装食品（豆制品、粮油、调味品）的销售 | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 同上 |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：□正本 ☑副本； □原件 ☑复印件编号：JY13502060283863 ； 有效期： 2023-12-19 ；经营范围的**相关描述**： 预包装食品销售（含冷藏冷冻食品） | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 确定审核范围的合理性 |  | 注册地址：福建省泉州市丰泽区清源街道城口社区新华北路849号西湖邮电小区2幢B102-A区 与《营业执照》和《**食品经营许可证**》内容一致。经营地址：福建省泉州市丰泽区清源街道城口社区新华北路849号西湖邮电小区2幢B102-A区与生产或服务现场一致 | ☑内容一致□内容不同☑内容一致□内容不同 |
| 确定生产/服务流程 |  | 服务流程：客户沟通→联系供方→询价→客户确认→下订单→交货→验收→分类→配送→确认收货工艺流程：原料验收-原料贮存-挑拣-冷冻冷藏（必要时）-检验-分拣-装卸-配送 | ☑内容一致□内容不同☑内容一致□内容不同 |
| 确定有效的员工人数 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计 10人）　管理人员 3人；操作人员7人；劳务派遣人员 0 人；临时工 0 人；季节工 0 人； | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：8:00- 12 :00；13 :00- 17 :00；）□双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）□三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） | ☑满足要求□不满足要求 |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间： 2021 年 03月 06 日☑至今管理体系已运行3个月以上□至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 文件化体系策划情况 |  | 组织的文件化体系的结构——- 《管理手册》 1 份；覆盖了 □QMS □50430 □EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP- 文件化的程序； 20 份；详见《受控文件清单》- 作业文件； 38 份；详见《受控文件清单》- 记录表格； 39 份；详见《记录清单》 | ☑满足要求□不满足要求 |
| FSMS运行情况： |  | - 了解企业相关法规相关的CNCA专项技术规范1 及T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求生产（卫生）规范1： GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》  - 查看产品食品安全性检验的证据（报告） 鲜猪肉 报告号1： 动物检疫合格证明NO3565003668 报告日期：2021-11-18 结论：合格 蔬菜（绿豆芽、大白菜） 报告号2: 快速农残检测编号：0124、0135 报告日期： 2021-11-21 结论：合格 水果（枇杷等） 报告号3：快速农残检测2022-1-29 报告日期： 2021-11-21 结论：合格 广昌白莲 （干杂） 报告号4: JX-EC-0272-003报告日期： 2021-03-23 结论：合格 茶树菇（干杂） 报告号5: QNAUKZWE02320501 报告日期： 2021-09-11 结论：合格 闽盐牌自然盐 报告号6: 20210131 报告日期： 2021-02-08 结论：合格 大米 报告7： 五质检（食）【2021】第W0777号 报告日期： 2021-09-26 结论：合格 金标生抽（酿造酱油） 报告号8： F21WT00659 报告日期： 2021-02-23 结论：合格 玉米油（金龙鱼） 报告号9： F21WT00659 报告日期： 2021-02-23 结论：合格 香满园大豆油 报告号10： ZFJC2021S0221019 报告日期： 2021-03-01 结论：合格 豆干(豆制品) 报告号11： HYW(2021)0128报告日期： 2021-09-20 结论：合格 未提供禽蛋的供方《福建融昇农牧发展有限公司》的资质及禽蛋的安全性验证报告未提供鲜肉的供方《泉州市食品公司肉联厂》的资质；已开不符项整改。- 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明： - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；（不适用）🞎对委托方进行了有效的控制 🞎对委托方的控制不足，说明： - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性🗹合理 🞎不够合理，需要改进： - 了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况🗹充分 🞎不充分，需要完善： - 了解企业进行合规性评价的有效性 🗹有效 🞎不足，需要完善： - 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性🗹合理 🞎不够合理，需要改进： - 查看PRP、OPRP和HACCP计划的充分性（仅限FSMS）🗹充分 🞎不足，需要改进： - 查看GMP、SSOP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）（不适用）🞎充分 🞎不足，需要改进： - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL的合理性及支持性证据（不适用）🞎合理 🞎不够合理，需要改进： - 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;🗹符合 🞎不符合，需要改进： - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;🗹符合 🞎不符合，需要改进： - 了解员工的健康（证）的情况；🗹已办理 🞎未办理，需要改进： - 了解标识的方法🗹标签 🞎标牌 🗹区域 🞎编号 🞎胸牌 🞎其他 - 了解追溯计划和演练🗹已演练 🞎未演练，需要改进： - 了解产品顾客投诉处理🗹未发生过投诉 🞎发生过投诉，说明： - 了解产品召回/撤回的状况🗹未发生过召回 🞎发生过召回，说明： 🞎未进行召回应急演练 🗹进行召回应急演练，说明： - 了解应急准备和响应情况🞎制订了必要的应急预案 🗹未制订了必要的应急预案🗹未发生过紧急事件 🞎发生过紧急事件，说明： 🞎未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明： - 了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）🞎已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明： 🞎未进行年度评审 🞎进行年度评审，说明： - 了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP） 🞎含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） 🞎甲壳类及其制品（虾、蟹等） 🞎鱼类及其制品 🞎蛋及其制品 🞎花生及其制品 🞎大豆及其制品 🞎乳及其制品 🞎坚果及其制品 🞎其他🞎已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明： 🞎未进行确认和验证 🞎进行确认和验证，说明：  | ☑满足要求□不满足要求 |
| FSMS场所巡查: |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，： 🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统： 🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察生产用水的来源：（不涉及）🞎城市用水 🞎地下水（井水） 🞎地表水（江/河/湖/海）- 观察生产用水（与食品接触）的种类：（不涉及）🞎水源水 🞎纯净水 🞎热水 🞎蒸汽 🞎冰 🞎其他- 观察排水设施的状况：🞎明排水沟 🗹有水封地漏 🞎其他： - 观察清洁消毒设施的对象：🞎原料 🞎包材 🗹工器具 🗹容器（罐/箱） 🗹其他： 运送车辆； 货物储物框； - 观察清洁消毒的方式：🗹水洗 🞎清洗（表面活性剂） 🞎消毒 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： 84消毒液 洗手液 - 观察废弃物存放设施：🗹带盖垃圾桶 🗹不带盖垃圾桶 🞎其他： - 观察个人卫生设施：🗹一次更衣室 🞎二次更衣室 🗹洗手池 🗹手动水龙头 🞎非手动水龙头 🞎干手器 🞎手消毒池 🞎鞋靴消毒 🞎风淋室 🞎淋浴室 🞎其他：  - 观察工作服的清洗：🗹个人清洗 🞎集中清洗 🞎紫外消毒 - 观察卫生间设施：🞎位于车间内 🞎门朝向车间 🗹位于车间外- 观察通风设施：🗹自然通风 🞎人工通风 🗹有防虫害措施 🞎无防虫害措施- 观察照明设施：🗹自然采光 🗹人工照明 🞎带罩灯具 🞎非带罩灯具- 观察仓储设施的分类：(除冻品禽肉类外，其它品种以现购现配送，不涉及仓储)🗹原料库 🞎辅料库 🞎化学品库 🞎半成品库 🗹产品库🗹常温库： 18 ℃🗹冷藏库： 7℃🗹 冷冻库： -13.1℃- 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：（不适用）🞎不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂 🞎使用限量食品添加剂，说明： - 观察仓储设施的管理状况：🗹防虫害（蚊蝇） 🗹防鼠 🞎消防 🗹标识 🗹隔地离墙 🞎温度🞎湿度 🞎其他- 观察生产设备的管理状况：🗹产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明： 🗹材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明： 🗹运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明： 🗹便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明： - 观察生产车间监控设备的管理状况： 🞎压力表 🗹温度计 🞎记录仪 🞎试纸 🗹其他 电子秤- 观察实验室检测设备的管理状况：（不适用）🞎种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明： - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：（不适用）🞎标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明：  | ☑满足要求□不满足要求清清工具管理混乱，未设专门存放室现在废弃纸箱乱堆放现场灭蝇灯配置不足 |

说明：不符合标注N