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：市场部 负责人：施秀红 陪同人员：戈 敏 | | | | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-02-19 | | | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 | | | | | |
| 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，原辅料采购、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（2021.2-2022.01） | | 1．顾客投诉处理率 | 100% | 年度 | 市场部 | 无 | | 2．配送及时率 | 100% | 年度 | 市场部 | 100% | | 3．产品合格率 | 100% | 年度 | 市场部 | 100% | | 4.供应商评价率 | 100% | 年度 | 市场部 | 100% | | 5.进货入库检验合格率 | ≥98% | 年度 | 市场部 | 100% |   🗹目标完成，2021年度目标本部门已经完成，2022年度目标还在实施中。  🞎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 | | | 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辆（车辆号苏A657FC（厢式冷藏车）和常温车苏A35XA6）、1个冷藏库、1个冷冻库，车辆1000公里保养1次，到指定的维修厂进行保养，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 | 苏A657FC（厢式冷藏车） | 2022-01-12 | 三清四轮保养、拆装更换右轮轴承 |  | | 维保记录 | 常温车苏A35XA6 | 2022-01-12 | 三清四轮保养、拆装左前叶子板内衬更换喷水电机 |  | | 维保记录 | 冷冻/冷藏库 | —— | 主要日常清洁除霜为主，提供了2022.1.13维保记录 |  | |  |  |  |  |  |   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   公司位于江苏省南京市江宁区东山街道古庙北路1号  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   建筑面积约 1500 平方米；其中，办公室约300平方米，配送场地约1200平方米，其中冷冻冷藏库共 2间；审核周期内未发生变化。  现场观察预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品等，以肉类冻品为主）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：在仓库和分拣现场设置有捕鼠笼、灭蝇灯；有灭火器；  垃圾桶在室外；简单分拣、销售不涉及污水；  提供了虫鼠害防治，抽查2021.11，进行了相应检查和更换的记录，时间每月1-30日，虫害防治记录人：聂敏；基本符合要求。   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   设备主要是车辆和冷藏冷冻库，见7.1.3、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“市场部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“市场部8.9.2 条款”审核记录  现场观察——查看现场主要通过入口处的灭蝇灯进行防控和管理；现场未见有防鼠板、防鼠笼等设施；由于业务量规模不大，主要是零库存及短暂冷冻库存方式，收到订单再采购配送，日常主要是冷冻肉产品少量存货，常温类产品没有大批量规模的货品仓储，暂存货品均离场离地；分拣/仓库区域基本干净整洁、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，畜禽肉类、蔬菜等分框存放，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，查有2021年3月-2022年2月18日的《场地、车辆每日检查记录表》，包括了地面清洁、工器具清洗，员工健康等信息；场地清洁消毒记录表，虫鼠害检查记录表等，清洁人聂明飞。  查配送区的《每日卫生检查记录表》2021年3月-2022年2月，记录内容：对是否有生产用水（食品清洁用）、设备工具清洗、工人的手以及设备/工具在接触不卫生物品后清洗和消毒、地面清洁、配送区域排水、消毒剂、洗涤剂的标识、贮存和使用、绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温、核酸检测等进行记录，记录人为聂明飞；   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，查配送区的《每日卫生检查记录表》2021年3月-2022年2月，记录内容：对是否有生产用水（食品清洁用）、设备工具清洗、工人的手以及设备/工具在接触不卫生物品后清洗和消毒、地面清洁、配送区域排水、消毒剂、洗涤剂的标识、贮存和使用、绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温、核酸检测等进行记录，记录人为聂明飞；  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：学校及各类企事业单位；   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、追溯和召回程序》、《销售配送服务控制程序》、《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；（不适用）  🗹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  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  组织于 2021 年 8月 15 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 | | 2021-01-05 | 给客户配送的大米发霉（假设） | —— | 2021-01-06 | 2021-01-06 | —— | 退回所有的撤回的产品 | |  |  |  |  |  |  |  |   未提供追溯的原始记录，因为明确召回的时间以及召回等级，已现场沟通  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（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：在仓库临时存放少量易储存的预包装食品，如调味品等，整箱存放在托盘上；冷冻库中存放少量冻品，主要为冻畜禽肉、冷冻鸡排等，客户需求，用于临时周转。冷藏库目前因销售与采购计划安排较为合理，无库存情况。  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：同成品库房  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 | |
| 应急预案 | | F8.4 | | | | 文件名称 | | 如：🗹《应急准备和响应程序》、🞎《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 ☑发生火灾 ☑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 2021.03.20消防应急演练、2021.8.15模拟召回演练  🞎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 | | 车辆故障预案（2021-11-15） | 🞎实际发生 🗹演练 | 送货服务应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2021-11-15  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【车辆维保维修】 🞎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5家主要合格供方   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南京光明乳业销售有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 光明风味发酵乳（原味）、光明红枣风味发酵乳、光明风味发酵乳（低脂肪0蔗糖）  等酸奶 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91320106249701419F 🗹有效 🞎失效  🞎《生产许可证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13201060067118 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 提供有：光明乳业股份有限公司华东中心工厂产品检验报告，抽取：光明风味发酵乳（低脂肪0蔗糖）【检验合格证号：20220211061，报告日期：2022.02.12】、光明畅优植物乳杆菌风味发酵乳（原味）【检验合格证号：20220211 016，报告日期：2022.02.12】，检测项目：总砷（以As计）、总汞（以Hg计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、乳酸菌数、金黄色葡萄球菌、霉菌等项目，结论：所检测项目符合GB19302、GB7718、 GB5009.6、GB5009.239、SN/T1870、GB/T22388 的标准要求。 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 正大食品（宿迁）有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冷冻品（冷冻鸡肉、狮子头（肉丸）、牛多多肉饼、蒜香粒粒吉、冷冻鸡肉、冷冻鸡翅根等） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913213005512406097 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13213110038972 🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 | —— | | 其他 | 报告编号：FQD0807322981A  产品:冷冻鸡肉  检验日期：2021-09-01  委托方：正大食品企业（秦皇岛）有限公司  检验机构：青岛中一监测有限公司  检验项目：马拉硫磷、氟胺氰菊酯、双氟沙星（二氟沙星）、四环素、总汞、镉、铅等  检验项目：单项判定合格；报告有效；  同时抽取狮子头（肉丸）【报告编号: FQD1010597529】、牛多多肉饼【报告编号：(2021) SP字WS类 第2451号】、蒜香粒粒吉【报告编号：(2021) SP字WS类 第2927号】，报告有效。 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |   同时抽取 冷冻猪肉的供方 山东龙达肉食品股份有限公司；调味料（草菇老抽、鲜味生抽等）的供方 佛山市海天（高明）调味食品有限公司，与上述供方的评价选择一致；🗹有效 🞎失效  抽查重要供方的评价记录名称：《供应商评价表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 正大食品（宿迁）有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冷冻品（冷冻鸡肉、狮子头（肉丸）、牛多多肉饼、蒜香粒粒吉、冷冻鸡肉、冷冻鸡翅根等） | | 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 | 南京光明乳业销售有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 光明风味发酵乳（原味）、光明红枣风味发酵乳、光明风味发酵乳（低脂肪0蔗糖）  等酸奶 | | 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 |   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： | | |  | | |
| 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：  OPRP（畜禽肉类、冷冻水产类）原辅料验收，主要在合格供方处，或者供方将货品送到仓库/分拣现场，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。  HACCP计划1：   | 序号 | 过程步骤 | 显著危害 | 关键限值 | 监控程序 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1 | 禽肉类原料的冷冻、冷藏储存 | 病原体存活 | 冻结库温度：  -15~-20℃以下。  冷藏库温度保持0~10℃ | 仓管员每天监控冷藏库、冷冻库温度 | 《冷冻库冷藏库温度监控记录》 | | CCP2 | 配送 | 病原体存活 | 温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）；温度不高于0度（冷冻产品）； | 配送员每车感官检查及温度测量 | 《配送单》 |   现场查看温度为-15.0℃，查看冷冻库内产品冻结状况等较好，但未提供冷冻冷藏库温度监控记录，开具不符合，要求整改。目前冷藏库内因基本按预定需求采购销售，因此储存产品较少。 | | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | | |
| 撤回/召回 | | F8.4 | | | | 文件名称 | | 如：🞎《产品召回控制程序》、🞎《产品撤回控制程序》🗹《产品标识、追溯和召回程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | 有权决定撤回/召回人员： 聂勇总经理 ；  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 | 市场部 |  | | 通知客户 | 市场部 |  | | 通知消费者 | 市场部 |  | | 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：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2021-08-15 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 给客户配送的大米发霉（假设） | 售出的和未售退回所有的撤回的产品 | 已全部撤回 | 🗹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《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