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：许啟裕 | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核日期：2022-03-02~03-03 |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.3不适用确认F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责速冻调制食品【生制品（盐渍鱼）】过程的管理，加工过程CCP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、负责速冻调制食品【生制品（盐渍鱼）】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 | Q6.2F6.2F | 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/食品安全目标目标而建立的各层级质量/食品安全目标目标具体、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（2021.08-2022.01） |
| 生产计划执行率100%； | 每月 | 生产计划完成数/生产计划下达数X100% | 100% |
| 设备维护、保养计划执行率100% | 每季度 | 已维护/保养计划数 | 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🗹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（叉车）🞎动力设施 🗹试验设备 🞎辅助设施 🞎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：提供了冷库使用安全操作规程、洞窟操作规程等，另外提供有《生产设备清单》、《生产设备维护保养记录》（包括维护保养计划），随机抽取

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 维保记录 | 包装机 | 2022-01-18 | 年度 | 正常 |
| 维保记录 | 冷库 | 2022-01-18 | 年度 | 正常 |
| 维保记录 | 宰杀机 | 2022-01-18 | 年度 | 正常 |
| 维保记录 | 叉车 | 2022-01-18 | 年度 | 正常 |

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 |
| 体系建立以来未发生 |  |  | □合格 □缺少 | 未完 |

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皖P01597（19）  | ND5110-2107-C0068 | 2022年6月30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（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |   | 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 |  |

叉车主要通过年度检查，日常过程中主要通过保洁、加油等简单维护保养，但未保留保养证据，现场沟通。 |
| 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 |

 |
| 产品和服务的设计开发 | Q8.3 |  | 组织主要为速冻调制食品【生制品（盐渍鱼）】的生产，主要品种包括鳜鱼和鲈鱼，工艺已基本成熟，询问目前企业没有其他新品开发的需求，但存在少量按照客户订单需求进行生产的情况，按照8.1策划或8.5.6变更进行管理，确定8.3条款不适用基本合理，不影响组织的体系运行。今后如有新品开发，建议将8.3纳入体系管理。 | 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》：原辅料验收=>原料解冻/宰杀/清洗=>腌制=>沥干/喷码/真空包装=>速冻=>外包=>检验入库。提供了速冻调制食品【生制品（盐渍鱼）】（臭鳜鱼）生产过程管理证据，抽查生产日期为2022.1.10臭鳜鱼（2022.1.4投料，原料鱼批次为）的生产过程管理记录：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称/批次 | 日期 | 工序名称/记录 | **关键特性要求** | 执行/实测结果 | 验证结论 |
| 臭鳜鱼批次2022-01-10 | 2022.1.4 | 原辅料出库领用表 | 原料鱼批次数量 | 原料鱼批次2022.10.91000斤 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.1.4 | 预处理（解冻/宰杀/清洗）记录 | 原料鱼批次数量 | 原料鱼批次2022.10.91000斤 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.1.4 | 原辅料投料记录 | 清洗后鱼重量用盐量（批次） | 807斤25斤（2021.10） | ☑合格 □不合格 |
| 2022.1.4~2022.1.10 | 腌制/配料（记录） | 腌制时间温度 | 6-7天10左右 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.1.10 | 包材使用记录 | 厂家、批次、数量 | 桐城诚庄、595个 | ☑基本合格 □不合格 |
| 2022.1.10 | 真空包装（包装记录） | 真空度抽真空时间封口温度封口时间 | -0.1Mpa22s高档2.9s | ☑合格 □不合格 |
| 2022.1.10 | 速冻记录 | 温度、时间 | 上午9:30开始-32℃下午5:30结束-35℃ | ☑合格 □不合格 |
|  | 检验（见质检部） |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

同时抽取2021-11-28、2022-01-11等18批次速冻调制食品（臭鳜鱼），结论同上。抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（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 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

查看需要确认的过程控制：腌制、速冻抽取**过程确认**相关记录名称：《 特殊过程确认表 》（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 |
| 2021-09-10 | 腌制 | 操作人员已经培训，考核合格上岗 | 现有腌制缸/桶、腌制库鉴定完好 | 合格供方处购买 | 盐渍鱼作业指导书 | 腌制温湿度规定 | —— | 过程和方法能满足盐渍鱼产品要求 | 合格 □不合格 |
| 2021-09-10 | 速冻 | 操作人员已经培训，考核合格上岗 | 现有速冻库鉴定完好 | 合格供方处购买 | 盐渍鱼作业指导书 | 腌制温湿度规定速冻库温湿度监控记录 | —— | 过程和方法能满足盐渍鱼产品要求 | 合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

采取防范人为错误的措施； 原料鱼合格后入原料冻库，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；对于食品行业的运输控制：自有车辆，轻型箱式货车，车牌号皖P52326，有效期至2022年7月）；🗹车辆卫生清洁 🞎不与有毒有害物质混匀 🞎保温车辆的温度 ℃提供了《冷链车消毒记录》，对车辆使用84消毒液进行消毒，查2022.2.19，消毒时间为上午，消毒次数1次，消毒人员为许啟裕。基本符合。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，见品管部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。 |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹符合 🞎不符合🞎符合 🗹不符合🞎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

位于安徽省宣城市绩溪县生态工业园区纬二路；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

规划用地17648平方米，建筑面积 10826 平方米；生产加工间1个；原料冻库1个，成品冻库2个；化验室 1 个；查看速冻调制食品【生制品（盐渍鱼）】和服务提供过程管理，与修改后的流程图基本一致。 更衣室内卫生等比一阶段有所改善，仍有少量的工服/私服混放情况。 洗手装置为手动式，未配置清洗和消毒用品，开具不符合要求整改。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；提供了《防鼠、防蝇、防虫害检查记录》，每隔2天进行检查，检查人员仅记录“许”，要求规范，现场沟通；但发现腌制间、内包间灭蝇灯未开启，内包间灭蝇灯安装在产品上方，并且为电击式灭蝇灯，开具不符合要求整改。垃圾桶在室外；有污水处理设施，经处理后统一排入城市管网；废弃物：主要是废弃包材、鱼内脏等废料，经冷冻后由饲料公司回收，提供了废料清运记录，基本符合。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，消毒较为简单，提供了《清洗消毒记录表》，并提供了消毒用品配置记录，基本符合。 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“供销部”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，详见供销部审核记录。现场查看成品库环境卫生，基本做到离地放置，冷库温度为-18.7℃，隔地离墙存放，通风较好； 因为产品有腌制过程，需要提前生产，同时产品品种较为单一、固定，因此以产定销为主。腌制车间和成品仓库有一定量的产品处于腌制过程或储存过程；1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

该组织速冻调制食品的生产，对人流、物流进行了明确，基本按照人流图进入加工场所；原料鱼（鳜鱼、鲈鱼等）、食盐、包材按照物流图分别进入加工工序、成品包装工序；加工场所分为：预处理车间（解冻、宰杀、清洗）、腌制车间、真空包装车间、分选/包装车间、速冻/成品冻库等；现场化学品有简单标识，一阶段问题基本有整改。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和消毒，需清洁，消毒较为简单，提供了《清洗消毒记录表》，并提供了消毒用品配置记录。环境基本干净整洁，基本符合。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速冻调制食品【生制品（盐渍鱼）】（臭鳜鱼等）。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，提供有人员健康检查的记录，抽查2022-01-04，包括25名员工，并有体温检测数据，也记录了有无发热、感冒咳嗽等症状，无异常； |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2F8.3 | 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 5月 25 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 |
| 2022.01.18 | 2022年1月18日9:00，售后部接到某酒店反馈，有消费者投诉吃了我厂生产批号为20211120的臭鳜鱼，发生呕吐，拉肚子现象。 | 生产日期2021. 11.20的臭鳜鱼 | 生产日期2021. 11.20的臭鳜鱼 | 2021.9.18 | 2021. 11.20 | 全部追回 |
|  |  |  |  |  |  |  |

 已进行追溯演练，但未提供涉及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：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
| 臭鳜鱼 | 计量称重 | 2022-02-10 | 12个月 | 冷冻 |
| 臭鳜鱼 | 计量称重 | 2021-10-15 | 12个月 | 冷冻 |
|  |  |  |  |  |

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： 在半成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：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； |
| 应急准备和响应 | F8.4 | 文件名称 | 🗹《突发事件准备和响应控制》》、🗹《应急处置预案》 | 🗹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🗹《突发事件准备和响应控制》、🗹《应急处置预案》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年12月18日 火灾应急演练 🞎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 |
| 2021年12月18日消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |
|  2022年1月18日食品安全事故应急预案演练 | 🞎实际发生 🞎演练 | 食品安全事故应急演练方案 | 🗹有效 🞎无效 |
|  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |
|  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |

对预案定期评审的日期： 2021.12.18 ；2022.01.18；修订响应措施的内容： 无 建议今后可增加针对配送过程的突发情况进行演练。 |
| 撤回/召回 | F8.4F8.9.5 | 文件名称 | 🗹食品安全管理手册 🗹《应急准备和响应控制程序》🞎《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： 杨鹏华总经理、方美红食安组长 ； 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：未发生

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | **根据组织提供的危害控制计划，涉及生产部的主要为沥干和包装。** |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| OPRP沥干 | 真空包装间 | 未制定，见食安小组审核记录 | 未提供该过程控制证据 | 现场查看通过人员观察，检查等方式对沥干过程及沥干后的产品的安全性情况进行检查。 | 不符合要求 |
| OPRP包装 | 真空包装间 | 保障作业人员、方法、环境、设施的卫生/无肉眼可见杂质异物 | 《包装记录》 | 查看现场，真空包装真空度-0.1 Mpa；抽真空时间22s；封口温度高档，封口时间2.9s | 基本符合 |

另外抽查2021年11月10日，2022年2月21日等生产过程控制情况，基本符合。HACCP的实施情况：（不涉及）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
|  |  |  |  |  | 符合要求 |
|  |  |  |  |  | 符合要求 |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🞎 符合 🗹不符合不符合报告见食品安全小组 |
| 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 | —— | —— | —— | 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）主要在供销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》、《仓库管理制度》 | 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： 原料鱼 分类存放 码放高度/层数 🗹储存温度 -18.6 ℃ 🞎湿度 🞎储存时间 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： 腌制车间 🞎分类存放 🞎码放高度/层数 🗹储存温度 10.2 ℃ 🞎湿度 % 🗹储存/腌制时间 6-7天左右（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： 臭鳜鱼 分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度 -18.9 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🗹账物卡相符 防护措施 （确保冷冻） |
|  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》《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 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 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