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：王群 | | | | | 判定 | |
| 审核员：任泽华（远程）【审核沟通方式：腾讯会议/微信/电话】  审核日期：2022-5-19~20日上午 | | | | |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.3  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 | | Q5.3  F5.3 | | 文件名称 | | | | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | | 主要负责牛羊分割和销售过程的管理，加工过程CCP及OPRP的监控及实施、加工环境卫生管理；产品实现过程的策划、产品设计和开发、生产加工设备的维护保养管理、负责牛羊分割和销售中出现生产相关的问题并及时解决；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、🗹《质量和食品安全管理体系目标分解一栏表》、🗹《目标完成情况分析报告》 | 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。  生产部质量/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 | 统计周期 | 计算方式/考核方式 | 目标实际完成（2021.9-2022.4） | | 生产计划执行率100% | 半年 | 通过分析报告内容体现 | 100% | | 清洁消毒执行率100% | 半年 | 通过分析报告内容体现 | 100% | | 控制生产场所的安全事故为0 | 半年 | 通过分析报告内容体现 | 0 | | 设备完好率≥96% | 半年 | 通过分析报告内容体现 | 100% | |  |  |  |  |   目标已实现，在统计方法上主要通过《目标完成情况分析报告》，但在统计方法上部分目标不够具体，现场沟通。  🞎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7.1.3条款、🗹《前提方案》 🗹《工器具、设备清洗消毒操作规程》 口《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（锅炉）  🞎动力设施 🗹试验设备 🞎辅助设施（制水设备） 🞎其他  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《工器具、设备清洗消毒操作规程》，另外提供有《生产设施设备台账》，包括真空机、热缩机、肉馅机、切片机、打包机、地牛、电子秤、传送带、冷冻库、周转库等。  提供2021年度设备维修计划（维修无法计划，沟通）及证据——经询问，表示设备较为简单，实际维保以设备的日常维保、清洁清理为主。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 真空机 | 2021.9.15 | 未明确 | 真空泵油、烫条 | | 维保记录 | 传送带 | 2021.5.6 | 未明确 | 换油 | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制，抽查   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 设备维修记录 | 真空机 | 2021-10-02 | □合格 🗹缺少 | 更换密封垫 | | 设备维修记录 | 封膜机 | 2021-09-05 | 🗹合格 □缺少 | 更换继电器 | |  |  |  |  |  |   设备维修管理较为简单，个别无相关验收，沟通。  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 | —— |  | 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（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 | 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 |  | |
| 过程运行环境 | | Q7.1.4  F7.1.4 | | 文件名称 | | | | 如： 手册第7.1.4条款 口《运行控制程序》 | 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；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、口《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 | | 牛羊分割和销售 |  | | 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 | 符合相关验收标准和客户合同订单要求 |  | | 过程产品放行标准 | 符合相关作业指导书标准和客户合同订单要求 | | 成品执行标准 | 符合国标或行业标准 | | 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、危害控制计划、作业指导书等 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、检测、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 | | 识别了虫害消杀、计量设备检定、产品第三方检验为外包过程，执行外包合同和《采购控制程序》 |  | |
| 产品和服务的设计开发 | | Q8.3 | | 文件名称 | | | | 🗹质量和食品安全管理手册中8.3条款 🗹《设计和开发控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | | 组织主要为牛羊分割和销售，产品分割和销售工作流程简单、工艺传统、稳定，审核周期内没有发生设计开发情况，今后如有发生按照《设计和开发控制程序》执行。 |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | | 文件名称 | | | | 如：手册8.5条款、口《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《作业指导书》、口《操作规程》、口《图纸》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | | 组织应在受控条件下进行牛羊分割和销售生产和服务提供。  产品/服务1：  查看作业指导书、🞎《工艺指导书》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、🞎《生产计划》：  牛羊肉分割和销售：牛羊肉验收=>分割=>包装=>金属探测=>运输销售  远程查看现场流程与文件规定基本一致。  提供了牛羊分割和销售生产过程管理证据，按照追溯思路查生产计划单中“4月30日前完成的4.5吨的福澳订单”，抽日期为2022.4.23牛肉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 | | 牛肉分割 | 2022.4.22 | 原料入库台账（牛胴体） | 入库品种、数量 | 牛胴体：2415kg | ☑合格 □不合格 | | 2022.4.23 | 分割-《牛羊肉接收及分割生产记录》 | 原辅料批次、数量等 | 原料数量：7头2415kg  原料批次：220422  成品批次：220424  ——牛腩块-250kg  ——牛腱子-141kg  ——肥牛-900kg  ——里脊-31kg | ☑合格 □不合格 | | 2022.4.23 | 分割-《冷分割温度监控记录》 | 分割间温度≤12℃ | 7：00-17:00每两小时一次11.2/11.5/11.3/11.2/11.2/11.1（℃）； | ☑合格 □不合格 | | 2022.4.23 | CCP3金属探测监控记录 | 探测/检测结果是否有效 | 9:00正常  10:00正常……  17:00正常  （但未记录不同测试块的结果情况，沟通） | ☑合格 □不合格 | | 2022.4.23 | 成品入库记录 | 入库数量 | 牛腩块-250kg  牛腱子-141kg  肥牛-900kg  里脊-31kg  …… | ☑合格 □不合格 | | 2022.4.23 | 成品库房温湿度监控记录 | 温度 | 17:05：-19.0℃ | ☑合格 □不合格 | | 2022.4.22 | 运输工具卫生检查记录 | 车牌及车厢卫生，冷机 | 车牌：京JKA683  检查合格 | ☑合格 □不合格 | | 另外，提供了车辆、车间消毒记录、消毒剂配置及使用记录等。基本符合 | | | | | |  |  |  |  |  |  |   另外，抽查2021.9-2022.4期间的4批次牛肉分割销售，与上述控制基本一致。目前羊肉分割销售数量较少。远程观察，抽真空出气时间26-28s，封口加热时间：2.5s，温度：中档,压力0.1mpa；但未保留记录，沟通。  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：无  抽取**过程确认**相关记录名称：《 》（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 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施；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：见销售部门审核记录  🞎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 |
| 远程视频观察 | | | | 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。是 🞎否 |
| 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   位于河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄工贸小区；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   厂区面积： 6050 ㎡ ；建筑面积 4100 ㎡；生产加工间1个；冷冻库3个【含成品库1个】；检验室 1 个；  查看牛羊分割和销售生产服务提供过程管理，与修改后的流程图基本一致。  更衣室内配备有更衣柜，洗手、消毒设施，一阶段发现更衣室更衣柜中有杂物，二阶段已经基本清理完成。基本符合   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   产品分割工艺单一，车间划分简单。对物流和人流有基本划分;  使用城市管网用水。提供了每年送外部检验，提供了外检报告（见质检部审核记录），日常由生产部进行感官查看，未保留记录，沟通。  生产加工用水主要以清洁消毒为主；   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   远程视频在车间入口、仓库门口有挡鼠板，与平面图基本一致；车间外围、厂区的鼠害消杀委托第三方，（三河市桃园消杀服务部【个体工商户】）进行，但未保留消杀记录，已现场沟通；  远程视频查看在车间入口处安装灭蝇灯，一阶段发现蚊蝇有点多，二阶段验证已进行整改；提供有《灭蝇灭鼠检查记录》，每周1次；  污水统一排放到工贸小区污水处理系统，县里统一集中处理；  废弃物：主要是废弃包材，“分割余料销售给本地肉馅客户”，但未保留销售证据，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   配备的生产设备基本满足牛羊分割和销售等生产要求。见7.1.3审核记录。  设备一般以清洁为主为简单，提供了设备消毒记录表，查《消毒记录》，用100ppm的84消毒液进行喷雾消毒，时间为每天一次，抽2021.12.30，消毒范围为操作台、地面、刀具、设备，消毒员为赵新。  另外提供了《车间卫生检查记录》，对更衣室、生产车间、包装车间的卫生状况共16项内容进行检查，抽2021.11.17检查记录，结果均为“√”，检查人为杨凤龙。   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“采购部”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，详见采购部、销售部审核记录。  远程查看原料、包材及成品库环境卫生基本满足要求；  远程查看仓库温度控制：-18.4℃（成品库）、中转库（-19.6℃）   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   该组织牛羊分割和销售，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（主要为牛胴体）、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：牛羊肉分割包装车间、原料缓化库、牛羊肉片车间、外包车间、成品库、包材库等；车间各工艺流程有基本分隔。  化学品有简单标识，有《化学品使用台账》，有使用人、验证人签字。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束主要进行清水清洁为主，提供了《消毒记录》（包括厂区、地面、操作台、设备等）、《运输工具消毒记录》。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“办公室”审核记录。  提供有《员工每日健康状况登记表》，包含健康码、行程卡等疫情防控信息；  提供有《工作服清洗消毒记录》，《车间人员消毒记录》，包括手部、鞋靴的消毒；   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牛羊分割和销售等。   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   疫情防控：见办公室审核记录； |
| 标识和可追溯性 | | | F8.3  Q8.5.2 | | | 文件名称 | | 如：《质量和食品安全管理手册》8.5.2条款、《标识和可追溯性控制程序》、《前提方案》、《不合格品和产品撤回控制程序》、🞎《留样管理规定》 | | 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 2022 年 1月 23 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 | | 20220122 | 牛肉（水分大，有脱水现象） | 20220122 | 20220122 | 未明确 | —— | 模拟回收隔离存放，销毁处理 |   模拟过程中未对该批次模拟召回采购等过程的明确，也未附原始记录；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 12 个月。  产品留样：【不适用】   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期/批号 | 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 | |
|  | | |  | | | 视频观察 | | 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：库温11.3℃  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：视频查看现场：分割工序产品分区存放，有周转筐盛放分割后余料产品  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：库温：-19.6℃  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：包材库，分类分区存放，  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：库温：-18.3℃ | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 应急准备和响应 | | | F8.4 | | 文件名称 | | | | 如：《质量和食品安全管理手册》8.1.3条款、🗹《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 🞎食品安全事故  🞎食物中毒 🗹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》、🗹《应急救援预案》、🞎《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 《火灾演练》  🞎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 | | 消防演习  2022-04-11 | 🞎实际发生🗹演练 | 消防演习 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022-04-11  修订响应措施的内容： 无 。 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 撤回/召回 | | | F8.4  F8.9.5 | 文件名称 | | | 如：《质量和食品安全管理手册》8.1.3条款、《标识和可追溯性控制程序》、《前提方案》、《不合格品和产品撤回控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组组长或总经理 ；  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 | 食品安全小组 |  | | 通知客户 | 销售部 |  | | 通知消费者 | 销售部 |  | | 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 | 生产部 |  | | 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 🞎已发生，说明  参加公司组织的模拟召回演练   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 20220123 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 牛肉（水分大，有脱水现象） | 100%撤回 | 模拟收回已发出的10份牛肉，销毁处理 | 🗹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《模拟追溯和召回报告》， 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：《危害控制计划》 | 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OPRP1分割包装、CCP2金属探测、** |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | | 视频查看 | | | | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 视频观察显示 | 结论 | | OPRP分割包装 | 分割包装车间 | 分割包装间温度 ≤12℃ | 《冷分割温度监控记录》，抽查显示温度均在12℃一下。 | 远程视频观察，分割包装车间温度为11.3℃，符合要求。 | 基本符合 | |  |  |  |  |  |  |   另外抽查2021年11月28日，2021年12月20日，2022.4.3等生产过程控制情况，基本符合。  HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 过程 | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 远程现场显示 | 结论 | | CCP2金属探测 | 分割包装车间 | \_Fe: φ2.0mm ， Sus:φ3.0mm，N-Fe:φ3.0mm 通过能检出 | 《金属检测 记录表》，检测结果“正常”，但未记录各测试块检测情况，已沟通 | 远程查看使用三个测试块有有效检出 | 基本符合要求 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | 🗹 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 | 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 | |  | 🞎外部供方口顾客 |  |  |  | 防护适宜 | |  | 🞎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 |  |  | |
| 远程视频观察 | | | | 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：口区分清楚 口防护得当（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：口区分清楚 口防护得当（不涉及） |
| 防护 | | | Q8.5.4 | | 文件名称 | | | | 如：手册8.5条款、《前提方案》、《产品防护控制程序》、口《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  口区分清楚 口防护得当（不涉及）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 |
| 远程视频观察 | | | | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 牛胴体  🗹分类存放 码放高度/层数 🗹储存温度 11.3℃ 🞎湿度 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🗹防护措施 口立体仓内存放  半成品库房管理：抽查半成品名称：主要体现为产品包装后中专存放，  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度-19.6 ℃ 🞎湿度 % 🗹储存时间 36-48小时（根据产品特性情况）  🗹账物卡相符 🗹防护措施  成品库房管理：抽查成品名称： 牛肉分割产品（如牛腩块） 视频观察成品库有废纸箱、扎带，未及时进行清理，已现场沟通  分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度 -18.3℃ 🞎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、口《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