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：生技科 陪同人员：朱月刚 | 判定 |
| 审核员：肖新龙H、任泽华F、陈权H（实习）,远程审核，陈权H被肖新龙见证审核日期：2022-2-27~28上午 |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3H2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章  | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责产品生产服务过程的提供，基础设施、工作环境；标识和可追溯性管理；产品和服务的设计和开发；前提方案；应急准备和响应/产品撤回召回、OPRP/CCP的实施等。 |
| 管理目标及其实现的策划 | F6.2H2.4.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《食品安全目标分解表》 | 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。为实现总管理目标目标而建立的各层级管理目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总管理目标分解到本部门的实现情况的评价及其测量方法如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 本部门管理目标 | 考核频率 | 考核方法 | 目标实际完成（2022.1-2022.03） |
| 1、设备完好率≧90% | 季度 | 未明确 | 1、设备完好率：95.5% |
| 2、产品一次交验合格率≧99% | 季度 | 未明确 | 2、产品一次交验合格率99.1% |
| 3、违反公司SSOP要求次数为零 | 季度 | 未明确 | 3、违反公司SSOP要求次数：0次 |
| 4、CCP参数超出操作限值次数为零 | 季度 | 未明确 | 4、CCP参数超出操作限值次数：0次 |
|  |  |  |  |

目标已实现,但未明确目标考核的方式，可进一步完善。🞎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 | F7.1.3H3.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《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（审核周期内没设备采购）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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《设备台账清单》《设备日常维修保养记录表》等，随机抽取：有维保但未提供设备进行维保的策划，开具不符合要求整改。抽查：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 维保记录 | 旋转式杀菌锅 | 2022-2-9 | 未明确 | 清洁卫生 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

查看对设施、设备等维修的控制，组织提供了设备维修记录。抽查如下

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 |
| 生产设备维修保养记录 | 杀菌锅 | 2022.2.13压板漏气 | 🗹合格 □缺少 |  |
| 生产设备维修保养记录 | 旋转式杀菌釜 | 2022.3.21,4号锅内金属软管损坏 | 🗹合格 □缺少 |  |
|  |  |  | 口合格 □缺少 |  |

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 |
| 杀菌锅发生故障 | 2022.1.25 | 2小时 | 否（20220124批次的八宝粥） | 否 |
|  |  |  |  |  |

特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🗹压力容器（共五台） 🞎压力管道 🞎不适用，抽查如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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（灭菌锅） | R2015-015 | RH2021R14184 | 2024年6月3日 | 🗹有效 □过期 | 🗹有 □无 |
| 压力容器（灭菌锅） | R2015-016 | RH2021R141191 | 2024年6月3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（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 | 2022.2.9 | 清洁卫生 | 合格 |
| 维保记录 |  |  |  |
| 外包 | 外包方名称： | 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 | 灭菌锅  | 2022年4月15日 | 完好 | 🗹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 |  |

 |
| 设计开发 | H3.4 | 运行证据 | 🗹《质量和食品安全管理手册》中8.3条款、 🗹《食品研发及确认控制程序》 | 符合🞎不符合 |
|  | 当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，说明： 要对HACCP计划的进行确认，按照预备步骤进行控制。 该组织的设计开发主要以产品/原料配料，口味等变化为主，工艺基本一致，询问企业目前新品开发情况，企业表示审核周期内没有新产品，如有发生时，参照预备步骤进行控制。是否进行了食品安全危害识别（审核周期内没有发生）； 口是口否；具体描述： 是否进行了食品安全危害分析和评估；口是口否；具体描述： 是否确定了CCP/CL/OL口是口否；具体描述：  |
| 前提方案（PRP） | F8.2H3.3H3.5 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案/良好卫生规范》、口《生产过程控制管理制度》 | 🗹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

公司位于浙江省杭州市萧山区红山农场团结路 219 号，设施布局和构造基本满足其他罐头（八宝粥罐头、其他）基本需求。与公司地理位置图、平面图台账一致。**包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一公司厂区面积： 3000㎡ ，建筑面积 4000㎡；生产加工间 3个；冷藏冷冻库 0 个，原料库1个；成品库 2个；检验室 1 个（含理化、微生物）等。在办公层和车间外部设有卫生间，配备有更衣室等；查看其他罐头（八宝粥罐头、其他）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

 因组织为其他罐头（八宝粥罐头、其他），使用城市管网水，使用附近热力公司统一供应的天然气，网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉；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

 在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；生产车间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，一阶段发现灭蝇纸没及时更换已及时更换，整改基本有效。提供了对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每周检查一次。另外提供了与浙江捷扬环境科技有限公司2022.3.7签订的有害生物防治服务合同。明确了四害防治的约定要求，常规服务每月1次，提供了相应的证据。 生产、生产垃圾由园区负责，在所签订的租赁协议中已进行明确。污水经过处理后，统一排入市政污水管网。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

 配备的主要为多功能习惯黏贴机、螺杆式空气压缩机、自动折盖封箱机、旋转式杀菌锅、全自动充填封口机、可倾式夹层锅、冷热缸等，设备主要以清洁为主，提供《紫外线消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》，抽查2021.12.18/2022.2.18/2022.3.12记录，基本符合。设备维保等见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“供销科”F7.1.6/H3.5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

有《化学品领用记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；远程视频观察——生产车间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、离地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。 原料验收见质检科H3.8条款审核记录。 一阶段发现的清洗间内冷柜内有沧州大枣未脱包，冷柜有残渣、积垢等已经进行处理，整改基本有效。1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 针对各类原辅料、添加剂、化学品等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。 对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。工器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。 对运输的车辆等进行了卫生等检查，以确保运输过程的安全。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，环境基本干净整洁；提供有《消毒间紫外线消毒记录》、《生产车间卫生检查表》、生产车间内环境主要以清洁为主，对空气使用紫外线进行消毒，后期将考虑购置臭氧发生器等，提供有《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》、《运输车辆卫生检查记录表》等； 现场查看，员工更衣室已经配置有洗手液和75%酒精，靴底消毒等消毒用品。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，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况等，基本符合。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

 该企业的产品主要是其他罐头（八宝粥罐头、其他）。客户群体主要是代理商、经销商等，有少量直接客户；1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 无 |
| 应急准备和响应 | F8.4H3.13 | 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（火灾） 🗹食品中毒  🗹突发公共卫生事件（疫情） 🗹水的中断 🗹电的中断 🞎制冷供应服务中断 🞎其他—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 旋转式杀菌锅发生故障，不能杀菌。产品及批次为20220124批次的八宝粥。进行了维修，降低生产加工速度。（对该批次产品的质量安全有简单评估，但未提供充分证据，要求今后进一步完善，已沟通） 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 ：2022年1月12日 火灾事故应急救援演练等 🞎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 |
| 2022年1月12日火灾事故应急救援演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |
| 2022.2.14停电、停水 | 🞎实际发生 🗹演练 | 停水停电应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |
| 2022.3.1金属探测设备突然损坏 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急准备和响应控制程序 | 🗹有效 🞎无效 |
| 2022.3.10产品中混入异物 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急准备和响应控制程序 | 🗹有效 🞎无效 |

对预案定期评审的日期： 演练总结时进行，具体见上表时间。修订响应措施的内容： 无  |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | 8.5.4.5实施危害控制计划4.3.4.3CCP的监控 | 文件名称 | 如：🗹手册8.5条款、🗹《危害控制计划》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据及现场查看 | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。涉及生技科的主要为三个CCP点（CCP1浆料配置、CCP2高温杀菌和CCP3金属探测）、两个OPRP（OPRP2包装材料消毒、OPRP3封口）：一、抽查2022.3.10银耳羹的危害控制情况：OPRP点的实施情况（2个）：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 |
| 包装材料消毒OPRP2 | 灌装间 | 对包装材料及封口膜用紫外灯消毒不少于30分钟。 | 《内包材料投料记录》：3月10日，紫外线杀菌时间为8:30-9:00 | 远程查看包材消毒，使用紫外线灯，询问操作人员表示进行30min杀菌后进入车间 | 基本符合 |
| 封口OPRP3 | 灌装间 | 每批次包装控制在热封温度1为160-220℃、热封温度2为160-220℃. | 《灌装关键控制点记录》：3月10日，封口温度1：210℃；封口温度2:208℃ | 现场查看封口温度1为210℃；封口温度2为209℃ | 符合 |

HACCP的实施情况（生技科）：查2022.3.10银耳羹CCP点控制情况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1浆料配料 | 配料间 | 安赛蜜≤0.3g/kg,三氯蔗糖≤0.25g/kg,,β-胡萝卜素≤1.0g/kg复配增稠剂（德尚）≤2.5g/kg | 查3.10银耳羹《辅料/添加剂配料关键控制点记录表》显示使用增稠剂（2号200g、3号200g、4号1000g）、甜味剂（安赛蜜150g、三氯蔗糖50g），用水总量1000kg，白砂糖25kg。 | 现场抽查银耳羹配料表，记录与配方一致。 | 基本符合 |
| CCP2高温杀菌 | 杀菌间 | 压力0.2±0.01MPa，温度121±0.4℃，时间40-45分钟，（银耳羹杀菌时间为30-35分钟）。 | 3.10《高温杀菌关键控制点记录》：压力0.192MPa、温度121℃，时间17:27-17:58。 | 远程查看杀菌锅压力压力0.192MPa、温度121℃。时间按照CCP点要求执行。 | 基本符合 |
| CCP3金属探测 | 包装间 | FeФ≤4.0mm,SUSФ≤4.5mm | 3.10《金属探测仪检查及校正记录》：仅记录银耳，但未记录校检情况，沟通 | 远程查看金探仪校检情况，操作基本符合，能有效检出标准块 | 记录不符合要求。 |

抽查2022.3.4八宝粥的危害控制情况：OPRP点的实施情况（2个）：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 |
| 包装材料消毒OPRP2 | 灌装间 | 对包装材料及封口膜用紫外灯消毒不少于30分钟。 | 《内包材料投料记录》：3月4日，紫外线杀菌时间为8:30-9:00 | 远程查看包材消毒，使用紫外线灯，询问操作人员表示进行30min杀菌后进入车间 | 基本符合 |
| 封口OPRP3 | 灌装间 | 每批次包装控制在热封温度1为160-220℃、热封温度2为160-220℃. | 《灌装关键控制点记录》：3月4日，封口温度1：212℃；封口温度2:210℃ | 现场查看封口温度1为212℃；封口温度2为210℃ | 符合 |

HACCP的实施情况（生技科）：查2022.3.4八宝粥CCP点控制情况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1浆料配料 | 配料间 | 安赛蜜≤0.3g/kg,三氯蔗糖≤0.25g/kg,,β-胡萝卜素≤1.0g/kg；复配增稠剂（德尚）≤2.5g/kg； | 查3.4八宝粥《辅料/添加剂配料关键控制点记录表》显示使用增稠剂（复配6号1100g）高粱红100g、红豆香精300g、甜味剂（安赛蜜150g、三氯蔗糖50g），用水总量1000kg，白砂糖25kg。 | 远程抽查八宝粥配料表，记录与配方一致。 | 基本符合 |
| CCP2高温杀菌 | 杀菌间 | 压力0.2±0.01MPa，温度121±0.4℃，时间40-45分钟，（银耳羹杀菌时间为30-35分钟）。 | 3.4《高温杀菌关键控制点记录》：压力0.195MPa、温度121℃，时间12:40-13:20。 | 远程查看杀菌锅压力压力0.191MPa、温度121℃。时间按照CCP点要求执行。 | 基本符合 |
| CCP3金属探测 | 包装间 | FeФ≤4.0mm,SUSФ≤4.5mm | 3.4《金属探测仪检查及校正记录》：高杯八宝记录针对4.0/4.5mm的标准块通过左中右进行校准，记录均为√ | 远程查看金探仪校检情况，操作基本符合，能有效检出标准块 | 记录基本符合要求。 |

另外抽查审核周期内八宝粥、黑米粥、银耳羹等15批次，基本符合要求危害控制计划要求。 |
| 🗹符合 🞎不符合🗹符合 🞎不符合 |
| 标识和可追溯性 | F8.3H3.7 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《产品标识、可追溯性和召回控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《产品留样制度》 | 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  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——周转筐原有标签半成品的唯一性标识方式：（不适用） 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：（销售行业特殊性，与原辅料标签基本一致）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3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 |
| 20220310银耳羹 | 产品存在个别发酸浑浊现象 | 完整 | 完整 | 完整 | 较简单 | 完整 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

产品留样（适用时）抽查产品留样记录：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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 |
| 远程观察 | 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： |
| 远程观察 | 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） |
| 致敏物管理食品防护 | H3.11H3.10 | 文件名称 | 如：《质量和食品安全管理手册8.8条款/8.9条款》、《仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《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 |
| 远程观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 燕麦、白糖、赤豆、添加剂（安赛蜜、三氯蔗糖、香精等）等；添加剂使用专库存放，上锁防护。 分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🞎防护措施 半成品库房管理：抽查半成品名称： —— 分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施 现场查看冷藏柜温度3.7℃、冷冻柜-12.3℃，基本符合要求。成品库房管理：抽查成品名称： 银耳羹、黑米粥、八宝粥等 分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 储存时间 3-10天静置观察（有保存期时）账物卡相符 防护措施  |
| 撤回/召回 | F8.9.5H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 如：🗹《产品标识、可追溯性和召回控制程序》、🞎《食品召回控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 总经理陈志江、食品安全小组组长朱月刚 ； 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 | 食品安全小组组长 |  |
| 通知客户 | 办公室 |  |
| 通知消费者 | 办公室 |  |
| 处置撤回产品 | 生技科 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组组长 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 |
| 2022.03.12 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 银耳羹个别存在发酸、浑浊现象 | 该批次产品 | 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