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：品管部 主管领导：郭洪芳 陪同人员：林金湖 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙【远程】 审核沟通方式【腾讯会议/微信/语音】 审核时间：2022-07-16日下午-17日上午 |
| 审核条款：H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3 |
| 部门职责 | H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第0.4.1条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责本部门体系文件的管理，负责原料验收、过程质量监控、成品出厂检验，负责参与食品安全小组活动、包括确认验证等；负责不安全产品的处理、参与应急、撤回/召回演练等工作。 |
| 目标 | H(V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》2.4条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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。本部门分解的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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-06月） |
| 关键控制点监控合格率100% | 关键控制点监控合格率=（对CCP点的控制抽查合格数/总CCP点的控制抽查合格数）\*100% | 品管部 | 100% |
| 材料及生产过程漏检率0 | 产品全检 【不够合理，已与企业沟通】 | 品管部 | 0 |
| 计量设备准时校检率95% | 公司所用检测器具仪表100%合格【不够合理，已与企业沟通】 | 品管部 | 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。 |
| 监视和测量 | H(V1.0）3.6  | 文件名称 | 🗹《监视和测量设备控制程序》、🗹手册第3.6条款 | 🗹符合🞎不符合🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 准确识别监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🞎监视设备：🞎定期验证的计划，频次：——不适用🞎抽查验证记录日期： ； ； 🞎按照验证计划实施 🞎未按照验证计划实施；说明 服务工作检查表：——不适用🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 |
| 电热恒温培养箱 | JH20220323085004 | 2023-03-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 电子分析天平 | JH20220323085039 | 2023-03-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 一般压力表 | RG2022-10296 | 2022-08-22 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 阿贝折射仪 | JH20220323085002 | 2023-03-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 糖度计 | JH20220323085005 | 2023-03-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 电子秤 | JH20220323085006 | 2023-03-24 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 指针温度计 | JH20220323085052 | 2023-03-24 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 指针温湿度计 | JH20220323085051 | 2023-03-24 | 🗹车间 🞎实验室 |

抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| ——已委托外部第三方进行检定，不涉及内部校准 |  | —— | 🞎车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |

计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生，

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |

标准溶液控制：——不适用

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 溶液名称 | 浓度 | 基准物质种类 | 标定方法 | 标准偏差合格 | 在有效期内 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |

 |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8  | 文件名称 | 如：《产品检验控制程序》或□《产品放行控制程序》、☑《食品包材验收标准》、🗹《原辅料验收标准》执行标准（接收准则）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原材料检验 | 随机抽查2-3件 | 按照《食品包材验收标准》、《原辅料验收标准》执行 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— | 主要以感官检验为主 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 随机抽取 | 按照《作业指导书》执行 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽取 | 按照产品标准执行 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 |

 | 🗹符合🞎不符合 |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8  | 运行证据 | 放行包括：☑原材料进厂 ☑半成品转序 ☑成品放行 □服务放行抽取原材料检验相关记录名称：《 原辅料进货检验报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-04-14日 | 麦芽糖醇液/2022-01-15 | 50g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、检疫证书；水分：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：25.42% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-02 | 苋菜红/2021-04-28日 | 10g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、第三方检验报告、出厂检验报告、SC证；水分：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：14.62% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-03 | 苹果浓缩汁 | 20g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、第三方检验报告、出厂检验报告、SC证；折光：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：70.2% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-01 | 三氯蔗糖/2022-03-07 | 40g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、检疫证书；水分：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：0.05% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-20 | 黑果县腺肋花楸果粉/2021-04-10 | 50g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、检疫证书；水分：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：3.78% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-20 | 莲子粉/2022-03-15 | 50g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、检疫证书；水分：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：5.74% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-19日 | 胶原三肽/2022-02-27 | 40g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、检疫证书；水分：未明确标准 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：1.5% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-08 | 水密调粉/2022-02-12 | 30g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、检疫证书；水分：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：4.30% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-07 | γ-氨基丁酸/2021-02-21 | 30g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、检疫证书；水分：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：0.19% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-30 | 魔芋粉/2022.01.11 | 50g | 感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征；供应商资质：营业执照、检疫证书；水分：比对供方批检报告数据 | 感官：符合；供应商资质：符合水分：8.35% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-17 | 白芸豆水解蛋白压片糖果水蜜桃味彩盒 | 随机 | 产品合格证明文件外观：印刷无误，无色差，无破损，气味：无臭味，无异味；规格：标准；数量：足够 | 票据符合符合符合符合 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-15日 | 日加利50mL专用瓶/2022-05-04 | 随机 | 产品合格证明文件外观：印刷无误，无色差，无破损，气味：无臭味，无异味；规格：标准；数量：足够 | 票据符合符合符合符合 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-26日 | 太嗖啦15g酵素胶原三肽果冻卷膜 | 随机 | 破损、色泽、折痕、刮伤、清洁度、杂点等 | 无不良情况，判定合格 | ☑合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 内包装监控记录表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-05-15 | γ-氨基丁酸酸枣仁酵素软糖/2022-05-15 | 随机 | 封口情况密封性净含量：2g | 封口良好无漏气2.0g、1.9g、2.1g | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-14 | 仁和山楂软糖/2022-06-14 | 随机 | 封口情况密封性净含量：2g | 封口良好无漏气2.1g、2.0g、2.1g | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-14日 | 每龄国际白芸豆膳食纤维粉（咖啡味）-风味固体饮料类 | 随机 | 封口情况密封性净含量：30g | 封口良好无漏气30.1g、30.2g、30.2g | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-13 | 白芸豆压片糖果（水蜜桃味） | 随机 | 封口情况密封性净含量：2g | 封口良好无漏气2.1g、2.0g、2.1g、2.0g、 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-17 | 太嗖啦酵母胶原三肽果冻/2022-06-17 | 随机 | 灌装温度：75℃±10℃；封口速度条装25-60包/min；横封温度100-160℃；纵封温度100-180℃；净含量：15g（包装袋1g） | 75℃29128℃158℃16.48g（毛重）、16.51g（毛重） | ☑合格 □不合格 |
| 2022-03-26 | 太嗖啦酵母胶原三肽果冻/2022-03-26 | 随机 | 灌装温度：75℃±10℃；封口速度条装25-60包/min；横封温度100-160℃；纵封温度100-180℃；净含量：15g（包装袋1g） | 78℃29125℃140℃16.2g（毛重）、16.3g（毛重）、16.1g（毛重） | ☑合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 植物饮料灌装轧盖监控记录表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-04-27 | 美丽元素SX0弹性较远蛋白低聚肽果饮/2022-04-27 | 随机 | 装量是否到瓶肩；是否滑盖；轧盖螺纹是否清洗；轧盖是否过紧；平盖是否有被刮伤/压伤、歪斜、收口不平整等不良现象 | 否否否否否否 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-17 | 美丽元素SX0弹性较远蛋白低聚肽果饮/2022-05-17 | 随机 | 装量是否到瓶肩；是否滑盖；轧盖螺纹是否清洗；轧盖是否过紧；平盖是否有被刮伤/压伤、歪斜、收口不平整等不良现象 | 否否否否否否 | ☑合格□不合格 |
| 2022-06-27 | 美丽元素SX0弹性较远蛋白低聚肽果饮/2022-06-27 | 随机 | 装量是否到瓶肩；是否滑盖；轧盖螺纹是否清洗；轧盖是否过紧；平盖是否有被刮伤/压伤、歪斜、收口不平整等不良现象 | 否否否否否否 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品**检验**相关记录名称：《 出厂检验报告单》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-06-16日 | imzoeyTM白芸豆水解蛋白压片糖果（水蜜桃味）/2022-06-13 | 25盒 | 感官：外观色泽：符合品种应有的外观特性和色泽；组织：符合品种应有的组织滋味、气味：符合品种应有的滋味和气味，无异臭无异味；状态：符合品种应有的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物；净含量≥30g菌落总数CFU/g：m=104M=5\*105,n=5,c=2;【判定标准GB17399中规定要求m=104M=105,n=5,c=2;】，不一致大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 外观色泽：符合要求组织：符合要求状态：符合要求滋味、气味：符合要求净含量：31.1g菌落总数CFU/g：40,10,20,10，＜10；大肠菌群CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10， | □合格 ☑不合格 |
| 2022-05-19日 | γ-氨基丁酸酸枣仁酵素软糖（2022-05-15） | 20盒 | 感官：外观色泽：符合品种应有的外观特性和色泽；组织：符合品种应有的组织滋味、气味：符合品种应有的滋味和气味，无异臭无异味；状态：符合品种应有的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物；净含量≥60g菌落总数CFU/g：m=103M=5\*104,n=5,c=2;【判定标准GB17399中规定要求m=104M=105,n=5,c=2;】，不一致大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 外观色泽：符合要求组织：符合要求状态：符合要求滋味、气味：符合要求净含量：62.1g菌落总数CFU/g：20,50,10,＜10，30；大肠菌群CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10， | □合格 ☑不合格 |
| 2022-06-17日 | 白芸豆膳食纤维粉（咖啡味）风味固体饮料 | 16盒 | 感官：色泽：具有该品种应有的色泽；滋味、气味：符合品种应由的滋味和气味，无异臭无异味；状态：无正常视力可见外来异物，无结块；净含量≥300g；水分≤7%；菌落总数CFU/g：m=103M=5\*104,n=5,c=2大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 色泽：符合要求状态：符合要求滋味、气味：符合要求净含量：304.1g水分：3.57%菌落总数CFU/g：280,240,220,210,300大肠菌群CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10， | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-22  | 白芸豆膳食纤维粉（咖啡味）风味固体饮料 | 16盒 | 感官：色泽：具有该品种应有的色泽；滋味、气味：符合品种应由的滋味和气味，无异臭无异味；状态：无正常视力可见外来异物，无结块；净含量≥300g；水分≤7%；菌落总数CFU/g：m=103M=5\*104,n=5,c=2大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 色泽：符合要求状态：符合要求滋味、气味：符合要求净含量：303.1g水分：3.36%菌落总数CFU/g：210,250,350,210,190大肠菌群CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10， | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-30 | 弹性蛋白低聚肽果饮（植物饮料） | 15盒 | 感官：色泽：深褐色；滋味及气味：味甜微酸，有轻微香味；状态：轻微粘稠液体，状态均匀，允许有少量沉淀；杂质：无正常视力可见外来杂质净含量≥400mL；可溶性固形物≥12%；PH：4.5-3.5菌落总数CFU/g：m=102M=104,n=5,c=2大肠菌群CFU/g：m=1，M=10,n=5,c=2; | 色泽：符合要求状态：符合要求滋味及气味：符合要求杂质：符合要求净含量：407.7mL可溶性固形物：16.2%PH4.2菌落总数CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1;大肠菌群CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1; | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-29 | 弹性蛋白低聚肽果饮（植物饮料）/06-27 | 15盒 | 感官：色泽：深褐色；滋味及气味：味甜微酸，有轻微香味；状态：轻微粘稠液体，状态均匀，允许有少量沉淀；杂质：无正常视力可见外来杂质净含量≥400mL；可溶性固形物≥12%；PH：4.5-3.5菌落总数CFU/g：m=102M=104,n=5,c=2大肠菌群CFU/g：m=1，M=10,n=5,c=2; | 色泽：符合要求状态：符合要求滋味及气味：符合要求杂质：符合要求净含量：404mL可溶性固形物：16.1%PH4.0菌落总数CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1;大肠菌群CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1; | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-22 | 弹性蛋白低聚肽果饮（植物饮料）/2022-05-19 | 25盒 | 感官：色泽：具有该品种应有的色泽；滋味及口感：具有该品种应由的滋味，无异味；形态：呈凝胶状，脱离包装容器后，能基本保持原有的形态，组织柔软适中；杂质：无正常视力可见外来杂质净含量≥150g；可溶性固形物≥15.0%；菌落总数CFU/g：m=102M=103,n=5,c=2大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 色泽：符合要求滋味及口感：符合要求形态：符合要求杂质：符合要求净含量：153.1g可溶性固形物：18.5%菌落总数CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1;大肠菌群CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1; | ☑合格 □不合格 |
| 2022-03-29 | 弹性蛋白低聚肽果饮（植物饮料）/2022-03-26 | 25盒 | 感官：色泽：具有该品种应有的色泽；滋味及口感：具有该品种应由的滋味，无异味；形态：呈凝胶状，脱离包装容器后，能基本保持原有的形态，组织柔软适中；杂质：无正常视力可见外来杂质净含量≥150g；可溶性固形物≥15.0%；菌落总数CFU/g：m=102M=103,n=5,c=2大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 色泽：符合要求滋味及口感：符合要求形态：符合要求杂质：符合要求净含量：153.2g可溶性固形物：18.5%菌落总数CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1;大肠菌群CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1; | ☑合格 □不合格 |

审核期间生产的产品，受微生物指标检测周期影响，还未出具结果，下次审核关注产品留样：提供有产品留样记录，随机抽取：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 产品名称 | 规格/留样量 | 解样时间（24个月后） | 留样人 | 存放条件 |
| 2022-07-04 | 黄金搭档蓝莓叶黄素酯葫芦波速软糖 | 60g/1盒 | —— | 罗秋英 | 常温 |
| 2022-06-02 | 太嗖啦果冻 | 150g/1盒 | —— | 罗秋英 | 常温 |
| 2022-06-13 | imzoeyTM白芸豆水解蛋白压片糖果（水蜜桃味） | 30g/1盒 | —— | 罗秋英 | 常温 |
| 2022-06-27 | 美丽元素SX0弹性较远蛋白低聚肽果饮 | 400mL/1盒 | —— | 罗秋英 | 常温 |
| 2022-05-28 | imzoeyTM白芸豆水解蛋白压片糖果 | 30g/1盒 | —— | 罗秋英 | 常温 |
| 2022-02-18 | 轻未来低聚肽营养固体饮料 | 224g/1盒 | —— | 罗秋英 | 常温 |

产品的安全性验证情况：《外检报告》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 检测方式 | **报告编号** | 检测单位 | 执行标准 | 报告结论 |
| 2022-05-17日 | imzoeyTM白芸豆水解蛋白压片糖果（水蜜桃味）/2022-05-05 | 外检 | FS20220507134 | 厦门中集信检测技术有限公司 | GB17399 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-14日 | γ-氨基丁酸酸枣仁酵素软糖（2022-05-15） | 外检 | FS20220606146 | 厦门中集信检测技术有限公司 | GB17399、SB/T10021 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-19日 | 风味固体饮料——白芸豆膳食纤维粉（咖啡味）/2022-06-13 | 外检 | XMF22-004941-01 | 通标标准技术服务有限公司厦门分公司 | 客户要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-09-16日 | 太嗖啦酵母胶原三肽果冻（20210902） | 外检 | OPAPSD5D673845F1 | 厦门谱尼测试有限公司 | GB19299  | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-31日 | 弹性蛋白低聚肽果饮/2022-05-17（植物饮料 ） | 外检 | OQA9NZEF0297165F1 | 厦门谱尼测试有限公司 | GB/T31326、GB7101  | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |  |

抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 ☑未发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 |
| —— |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |
|  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |

上述成品/服务放行的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | 🗹符合🞎不符合🞎符合🗹不符合🞎符合🗹不符合🞎符合🗹不符合 |
| CCP的监控 | H(V1.0)4.3.4.3  | 文件名称 | 🗹《HACCP计划》、 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。监控方法应准确及时；监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。——本部门不涉及CCP点的实施，见生产部审核记录

| 序号 | 监控措施 | 相关记录名称 | 现场情况 | 结论 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。🗹 未发生 🞎发生，采取的纠偏

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 |
| —— | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPR失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |

见《不合格品处置记录》当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。保持监控记录情况，🞎保持 🞎未保持，说明  |
| HACCP体系验证 | H(V1.0)4.5  | 文件名称 | 🗹《验证活动策划、实施和评价程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 验证程序包括： ——见“HACCP小组审核记录” 🞎验证的依据和方法、🞎验证的频率、🞎验证的人员、🞎验证的人员、🞎验证的内容、🞎验证结果及采取的措施、🞎验证记录、🞎其他验证内容包括：—— 见“HACCP小组审核记录” a）评审监控记录以确定关键控制点处于受控状态； 🞎是 🞎否b）评审纠正措施记录，包括具体的偏离、产品处置和分析，以确定偏离的根本原因；🞎是 🞎否c）校准或检查计量器具的准确性； 🞎是 🞎否d）观察控制措施是否按照HACCP计划实施； 🞎是 🞎否e）抽样检测验证产品的安全性； 🞎是 🞎否f）环境采样和检测； 🞎是 🞎否g）HACCP体系审核。 🞎是 🞎否验证活动采用方式： —— 见“HACCP小组审核记录” 🗹观察、🗹内部审核 🞎外部审核 🗹校准 🗹抽样检测 🗹记录评审 。《验证控制程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 见《验证报告》和《检验报告》抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《食品接触面微生物检验记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-06-03[固体饮料车间] | 混合机出料口卷膜工衣员工手部【取样点不够明确，已与企业沟通】内包间（沉降菌） | 随机 | 菌落总数：加工设备、工器具、内包材、工作服≤100cfu/cm2，手部≤100cfu/只手；大肠菌群：所有接触面：阴性；沉降菌≤10cfu/cm2 | 混合机出料口菌落总数cfu/cm2：60，80；卷膜菌落总数cfu/cm2＜10；工衣cfu/cm2：20；员工手部cfu/只手：80；内包间（沉降菌）≤10cfu/cm2；大肠菌群：均为阴性 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-25【果冻车间】 | 剪刀电子秤下料口卷膜员工手部【取样点不够明确，已与企业沟通】内包间（沉降菌） | 随机 | 菌落总数：加工设备、工器具、内包材、工作服≤100cfu/cm2，手部≤100cfu/只手；大肠菌群：所有接触面：阴性；沉降菌≤10cfu/cm2 | 剪刀菌落总数cfu/cm2：80；电子秤菌落总数cfu/cm2：20；下料口菌落总数cfu/cm2＜10；卷膜菌落总数cfu/cm2＜10；员工手部cfu/只手：70；内包间（沉降菌）≤10cfu/cm2；大肠菌群：均为阴性 | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水质检验记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-07-07 | 纯净水 | 随机 | 臭和味：无肉眼可见物、无异味，色泽澄清无异色；PH：6.5-8.5；菌落总数＜100cfu/ml、总大肠菌群：不得检出 | 臭和味：无臭味、无异味，无肉眼可见物；PH6.8;菌落总数:80cfu/ml,总大肠菌群：未检出；检测人：陈\*\* | ☑合格 □不合格 |
| 2022-07-13 | 纯净水 | 随机 | 臭和味：无肉眼可见物、无异味，色泽澄清无异色；PH：6.5-8.5；菌落总数＜100cfu/ml、总大肠菌群：不得检出 | 臭和味：无臭味、无异味，无肉眼可见物；PH7.3;菌落总数＜10cfu/ml,总大肠菌群：未检出；检测人：陈\*\* | ☑合格 □不合格 |

验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用； ——见“HACCP小组审核记录” 见《管理评审》 当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。验证活动证实：—HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明 见“HACCP小组审核记录” —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 见“HACCP小组审核记录” 验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。外部专家或第三方名称： 见“HACCP小组审核记录” ；外委验证的内容： 见“HACCP小组审核记录” ；应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| 不合格和纠正措施 | H(V1.0)5.1  | 文件名称 | 🗹《不合格品和潜在不安全品控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 5.1.1 不合格抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 不合格品处理单 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| 2022-06-18 | 酵母提取物 | 验收酵母提取物发现与上个批次型号不同、感官不同、配料表不同 | ☑退货 □换货 □降等 □让步接收 | —— |
| 2022-03-05 | 美丽元素彩盒 | 验收美丽元素彩盒过程中发现上盖挂上、掉漆 | ☑退货 □换货 □降等 □让步接收 | —— |

抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 不合格品处理单 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| 2022-05-19 | 轻未来低聚肽固体饮料 | 漏气、封口不良341条 | □返工 □返修 □降等 ☑报废 □让步接收  | —— |
| 2022-04-20 | 太嗖啦果冻 | 漏气、封口不良372条 | □返工 □返修 □降等 ☑报废 □让步接收  | —— |

抽取不合格成品处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |
|  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |

抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  |  |  | □退货 □换货 ☑降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收  | 客户接受 |
|  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收  |  |

抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |
|  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |

上述不合格处置的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 纠正措施 | H(V1.0)5.1.2  | 文件名称 | 🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎食品安全问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他 抽查采取纠正措施相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 |
| —— |  |  |  |  | 🗹未再次发生🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  |  |

纠正措施是否与不合格所产生的影响相适应。🞎是 🞎否 |
| 不合格处置 | H(V1.0)5.1.3  | 文件名称 | 🗹《不合格品和潜在不安全品控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应保留不合格处置记录，以作为以下证据：a）不合格的性质以及随后采取的措施；b）纠正措施的结果。已保留，见《不合格品单》 |

说明：不符合标注N