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：质量部 主管领导：王琪 陪同人员：严杰凯 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙【远程】 审核时间：2022-05-12下午 |
| 审核条款：H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.7/3.8/4.5/5.1.1-5.1.3 |
| 部门职责 | H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《HACCP管理手册》2.5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、负责生产过程的监督检查、负责原料验收、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。经询问了解，审核周期内本部门岗位职责未发生变化。 |
| 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。总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（2021.05-2022.03） |
| 1、错检、漏检率： 0； | —— | 质量部 | 0 |
| 2、计量器具送检及时率为 100%； | —— | 质量部 | 100% |
| 3、出厂产品检验合格率为100%； | —— | 质量部 | 100% |
| 4、产品市场抽检合格率100%。 | —— | 质量部 | 100% |
| 5、食品安全事故发生次数为0； |  | 质量部 | 100% |

🗹目标已实现，但目标计算方法以及数据化统计不足，已现场沟通🞎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。 |
| 监视和测量 | H(V1.0）3.6  | 文件名称 | 🗹《监视和测量装置控制程序》、🗹手册第3.6条款 | 🗹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：市场监督管理局负责管理🞎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 |
| 温湿度表 | SNT-04R032208011 | 2023-03-06 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 阿贝折射仪 | GX085-229001361 | 2023-03-04 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 一体式智能马弗炉 | 22030500003 | 2023-03-04 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 生化培养箱 | 22030500005 | 2023-03-04 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 数字温度计 | 22030500009 | 2023-03-04 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 电子计价秤 | 22030500028 | 2023-03-04 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 压力表（0-0.4MPa）2.5级 | JYL202111178 | 2022-05-29 | 🗹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 |
| —— |  | —— | 🞎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》、☑《操作规程/检验规程》、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 | 《蜜炼枇杷雪梨饮料浓浆检验规程》进行抽样送检 | 各类《操作规程》 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— | —— | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 随机抽取 | 按照《生产作业指导书》、《危害控制计划》等执行 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽取 | 按照企标Q/JCR0002S-2020 | ☑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：《 原料验收记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021-12-29 | 干枇杷叶 | —— | 感官：呈长圆型或倒卵形，先端尖边缘有疏锯齿，上表面灰绿色下表面密被黄色绒毛等、水分≤13.0%、灰分≤9.0% | 感官：符合要求；水分：12.9%灰分4.3% | ☑合格 □不合格 |
| 2021-06-12 | 枇杷雪梨膏外盒 | —— | 外观：厚薄应均匀一致，表面光洁无破损，无气泡，无异物无粘连；印刷的文字、图案清晰，完整、色彩均匀，无明显色差内侧无污渍 | 感官：符合要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-06-12 | 枇杷雪梨膏外贴 | —— | 外观：厚薄应均匀一致，表面光洁无破损，无气泡，无异物无粘连；印刷的文字、图案清晰，完整、色彩均匀，无明显色差内侧无污渍 | 感官：符合要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-01-17 | 120g圆瓶 | —— | 瓶口端面平整，螺纹圆滑 无崩缺，厚薄均匀；瓶身表面光滑平整；外观清晰透明、无裂痕；无异物，瓶底平整；厚薄均匀，无裂痕 | 符合规定 | ☑合格 □不合格 |

原料雪梨、鲜果枇杷，根据生产订单情况，一次性采购量较大，进行榨汁加工，以雪梨膏、枇杷膏形式储存，加工时根据配方进行配制使用。今年受疫情影响，未采购；抽取半成品**检验**相关记录名称：《 主要体现在生产批记录，见技术生产部审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  |  |  | ☑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 |
| 2021-11-07 | 蜜炼枇杷雪梨膏/2021-11-05 | 随机抽取 | 本品呈均匀棕色或黑褐色，具有该品种应有的滋味及气味，无异味应无肉眼可见的外来杂质 | 本品呈均匀黑褐色，具有该品种应有的滋味及气味，无异味应无肉眼可见的外来杂质 | ☑合格 □不合格 |
| 可溶性固形物≥45% | 81.4 | ☑合格 □不合格 |
| PH3.0-5.5 | 4.31 | ☑合格 □不合格 |
| 商业无菌 | 符合相关规定 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-01-152021-10-02 | 蜜炼枇杷雪梨膏/2022-01-13 | 随机抽取 | 本品呈均匀棕色或黑褐色，具有该品种应有的滋味及气味，无异味应无肉眼可见的外来杂质 | 本品呈均匀黑褐色，具有该品种应有的滋味及气味，无异味应无肉眼可见的外来杂质 | ☑合格 □不合格 |
| 可溶性固形物≥45% | 82.1 | ☑合格 □不合格 |
| PH3.0-5.5 | 4.49 | ☑合格 □不合格 |
| 商业无菌 | 符合相关规定 | ☑合格 □不合格 |

2022-05-11生产加工的蜜炼枇杷雪梨膏还在检测中；抽取产品的第三方验证报告：蜜炼枇杷雪梨膏报告编号：A2210503480101001C，检测项目：商业无菌、可溶性固形物、总砷、铅、糖精钠、甜蜜素等，报告结论：符合要求；报告日期：2021-12-10；检测单位：杭州华测检测技术有限公司；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 |
| HACCP体系验证 | H(V1.0)4.5  | 文件名称 | 🗹《验证控制程序》 | 🗹符合🞎不符合🞎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：《 空气沉降记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-03-31 | 空灌装车间空气沉降菌 | 随机 | 十万级≤10个/皿 | 0 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-12-29 | 空灌装车间空气沉降菌 | 随机 | 十万级≤10个/皿 | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

抽查：人员手部、工器具等接触面的验证情况，提供有微生物涂抹检测结果，也进行了判定，但未提供判定的依据/标准；抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 生活饮用水PH检验记录表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-05 | 生活饮用水 | —— | PH：6.5-8.5 | 7.68 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-03-25 | 生活饮用水 | —— | PH：6.5-8.5 | 7.69 | ☑合格 □不合格 |

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水质监测记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-05 | 生活饮用水 | —— | 余氯≥0.3mg/L | 0.40 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-15 | 生活饮用水 | —— | 余氯≥0.3mg/L | 0.35 | ☑合格 □不合格 |

提供有生产用水第三方检测报告，报告编号: A2220102573101001C，经检测，所检项目符合GB 5749-2006 《生活饮用水卫生标准》要求。报告日期：2022-04-07；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： 华测检测技术有限公司 ；外委验证的内容： 生产加工用水、产品的安全性验证 ；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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |
|  |  |  | □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：《 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  | 返工后验证合格 |
|  |  |  | □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：《 不合格品报告、评审、处置单 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| 20211223 | 枇杷雪梨膏 | 在杀菌后出现破损情况 | □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  |  |
|  |  |  | □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《 不合格品报告、评审、处置单 》 |

说明：不符合标注N