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：配送部 负责人：张红利 陪同人员： 徐小军 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣（远程 微信/视频/语音）审核日期：2022年05月25日 |
| 审核条款： H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2 |
| 组织的角色、职责和权限 | H(V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责顾客的接待、顾客订单的确认、评审、接受客户订单；负责顾客食品配送过程的服务提供，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；应急准备和响应/产品撤回召回；负责顾客财产信息的防护、负责顾客满意度调查、顾客抱怨投诉等。 |
| 管理目标及其实现的策划 | H(V1.0)2.4.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《2022.2-2022.4年各部门食品安全目标及考核结果统计》 | 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（2022.02-2022.04） |
| 1．送货及时率100%； | 月度 | 1-（送货不及时批次/送货总批次×100%） | 100% |
| 2．产品合格率100% | 月度 | 配送合格批次/配送总批次×100% | 100% |
| 3.设施设备计划保养率100%， | 月度 | 按维保设备数量统计 | 100% |
| 4顾客投诉处理率100% | 每季度 | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 100% |
| 5顾客满意度90%以上 | 每季度 | ∑每个顾客满意度/被调查顾客数 | 100% |

目标已实现,2022年2月及后续目标在实施中🞎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 | H(V1.0)3.3 | 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 |
| 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《生产设备/检测仪器一览表》、《配送车辆保洁记录》、《设备日常维护保养检查表》等，随机抽取：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 维保记录 | 冷冻冷藏库 | 2022-01~2022.4 | 每天 | 日常维保 |
| 维保记录 | 冷藏车 | 2022-01~2022.4 | 每天 | 日常维保 |

配送车辆共两辆，苏E2Q439（厢式冷藏车）、苏UKW869（厢式冷藏车）。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 |
| 压缩机线路问题 | 冷冻库 | 2021.10.10 | 口合格 □缺少 |  |
| 更换轮胎。 | 冷藏车 | 2022.04.10 | 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 |
| —— |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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，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 |  |   | 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（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** | 不适用 |  |  |  |
| 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 |  |
|  |  |  |  |
| **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 |  |

电梯维保及点检情况由物业进行管理。 |
| 顾客沟通等 | H(V1.0)2.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 |
| 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息🗹处理问询（产品介绍、订货会）🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书🗹公司网站 |
| 售中 | 🗹签订合同 🗹订单🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同🗹订单（系统中） |
| 售后 | 🗹获取顾客反馈🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质🗹客诉电话 | 网站上公布 |
| 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如： |  |  |
|  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话 | 见应急准备和响应 |

 |
| 产品和服务的设计开发 | H(V1.0)3.3 | 运行证据 | 组织所提供的预包装食品和散装食品的销售较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。 | 符合🞎不符合 |
| 前提计划 | H(V1.0)3.3 | 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🞎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

公司编制了《良好生产规范》，2022年02月01日实施；现场查看，所处位置为江苏省苏州市吴中区越溪街道文溪商业街947号，办公及配送区一起化运营，经营面积约460 方米。公司的重点客要是学校、单位食堂，客户对食材新鲜、配送时效要求高，公司通常采用快进快出模式，每天基本保持零库存，远程巡看仓储配送区，现场只存放有少量大米、牛奶、冻肉类预包装食品外，其余货品，包括蔬菜、鲜禽畜肉类等产品均现进现配送：远程巡查现场，大米及粮油食品经营规模较少，主要因客户的需求临时调配，一般不备货，不进仓，收到客户订单直接从供应商仓库发货到客户并验收确认;远程查看配送车辆，共两辆，为F类厢式冷藏车，车厢整洁，现场与公司地理位置图、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 🞎与文件不一公司办公及配送区场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。查看销售过程管理，与销售配送工艺流程图基本一致。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

 因组织为销售配送业务，不涉及生产用水，对物流和人流有简单划分，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

远程查看配送区及仓储区，有设置下水道及地漏，配备仅一台紫外线灭蝇灯及一个捕鼠笼，未配置 有足够的灭蝇灯及防鼠设施，远程巡看未见有鼠迹，但整防虫害控制有需加强，已开不符合项整改。涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精和洗手液，由配送部管理，设有一个冲式的卫生间及更衣间，员工个人卫生健康、健康证等符合要求。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

 提供《设施一览表》一份，主要设备有：冷藏车、冷冻冷藏库、电脑、打印机、空调、电子称、温度表等，登记了设施编号、设施名称、数量、设施状态等。提供了设备维护保养计划表，设备主要以清洁为主，提供《良好卫生检查记录表》日期：2022年3月，记录有：库存管理、废弃物管理、虫害防治、工器具消毒及保洁，操作人：薛斌斌，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“采购部”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

 远程核实：1、冷链车、冷冻冷藏库、电脑，使用地点配送区、办公室，设备状态完好。1、公司办公通讯设备实施日常清洁，由员工在每天工作前进行，现场核实该设备，完好。对分拣设备进行定期维护和保养工作基本正常，对于工作中发现的设备故障，能及时维修，设备暂无故障维修。2、对冷藏车汽车运输设备要求提供日常保养记录； 4、由于客户对食材品质要求高，除小部分临时需要短暂仓库的食品，例如：酸奶、冻肉类产品需暂存于保鲜库及冻库内，其余货品包括蔬菜、鲜禽畜肉类等产品均现进现配送，仓库基本为零库存，远程巡查现场，配送区内，有牛奶及冻品短暂仓储，其它食品均即时配送，大米及粮油类产品一般不进仓，收到客户订单直接从供应商仓库发货到客户并验收确认现场配有紫外线灭蝇灯及捕鼠笼，现场未见鼠迹。 原料验收见H3.8条款审核记录。1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 针对大米、食用油、牛奶等进行分类摆放，存放时，有货架及垫板等，肉类冻品统一存放冷冻库，具有一定的防止交叉污染的措施。1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 公司办公场及配送区环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地及配送分拣区的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。提供有《食品安全防护检查记录》，记录人：徐小军，符合要求。询问配送车辆的管理情况，主要通过每天清水清洁一次及每周84消毒一次等方式进行管理，抽查《配送车辆清洁消毒记录表》，时间：2022年4月1-30日，操作人：钱文;抽果《筐具清洗、消毒记录》时间是：2002年4月1~30日，操作人：张红利;每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁，符合要求等；1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。 配备有更衣柜，无紫外线，较为简单，配备了员工工作服，以各自清洗为主，目前没有消毒。1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 学校、单位食堂，消费群体对食材新鲜度、配送时效以及食材品质要求高;1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 无 |
| 食品欺诈 | H(V1.0)3.12 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《采购控制程序》 | 🗹符合不符合 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。 抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 采购订单号/日期 | 2022年04月01日 | 2022年04月29日 | 2022年 05 月23 日 |
| 过程、产品和服务名称 | 食材（蔬菜）供方：吴中区用直周食用农产品经营部 | 食材（草鸡）、红香干、素肠（供方：苏州金记食品有限公司）、猪肉（越溪顾家元猪肉摊）、蔬菜（吴中区用直周食用农产品经营部） | 香满园盘锦生态米100件，10KG/件 |
| 过程、产品和服务要求 | 保质期，索证齐全 | 保质期，索证齐全 | 保质期，索证齐全 |
| 产品和服务批准；  | 采购部 | 采购部 | 采购部 |
| 方法、过程和设备的批准； | 采购部 | 采购部 | 采购部 |
| 产品和服务的放行的批准 | 配送部 | 配送部 | 配送部 |
| 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— | —— |
| 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 | 供方送货 |
| 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 | 为合格供方 |
| 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 | 不涉及 |
|  |  |  |  |

另抽查供方鲜禽畜肉及肉类冻品验收情况：其中1. 肉类冻品： 2022.05.18 ，供方：苏州优中食品有限公司， 订单号：11031，产品：）牛排16斤、鸡片10斤，验收人：张红利，验收合格
2. 鲜禽畜肉: 猪胴体，货主：周卫国，生产单位：凌源市宏瑞肉联食品有限公司，动植物检疫证明：NO2125094488,日期：2022.05.24，检验机构：凌源市动植物卫生监督所。

 鸡胴体，货主：货主：和超禽业有贸有限公司，动植物检疫证明：NO:343242451，日期：2022.05.24，检验机构：安徽宣城市动植物卫生监督所。另抽查 2022.05.18 ，供方：苏州优中食品有限公司， 订单号：11031，产品：牛排16斤、鸡片10斤，验收人：张红利，验收合格。 |
| 监视和测量资源 | H(V1.0)3.6 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹符合不符 |
|  |  | 运行证据 | 了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🗹监视设备 🞎服务工作检查表 🞎🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子天平🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他——农残速测仪🞎其他——多功能食品安全检测仪监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备🞎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：🗹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 （不涉及）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 校准日期 | 使用场所 |
| 温湿度计 | NHJL2201KS17-123 | 2022-1-17 | 🗹分拣区 🞎实验室 |
| 电子台秤 | NHJL2201KS17-122 | 2022-1-17 | 🗹分拣区 🞎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 |
| 冷藏冷冻库 |  |  | 🗹车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |

未对冷冻及冷藏库温度显示装置进行定期内部校准，已开不符合整改。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：（不涉及）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 | 符合🗹不符 |
| 应急准备和响应 | H(V1.0)3.13 | 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（油炸锅着火） 🗹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 ：2022年04年25日消防应急演练 🞎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 |
| 2022年04月25日消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |
| 食品安全防护演练记录 | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🗹有效 🞎无效 |
| 食品安全突发事件演练方案 | 🞎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： 2022年04月25日 ；建议今后可增加针对配送过程的突发情况进行演练。修订响应措施的内容： 无  |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | H(V1.0)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 | HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录H4.3.4。涉及主要为3个CCP关键控制点：

| **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **记录** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CCP1：果蔬类餐品验收 | 农残超标 | 农残抑制率＜50% | 检验员每批检测果蔬农残或索取检测报告 | 《农残测试报告》 |
| CCP2:冷藏冷冻储存过程 | 致病菌、细菌超标 | 冷藏温度：-0~10℃，冷冻温度≤-18℃ | 仓管员每班次查看冷库温度 | 《仓库温度记录》 |
| CCP3:配送过程 | 生物危害：病原体存活 | 冷藏温度-2℃~10℃冷冻温度≤0℃ | 驾驶员查看配送温度记录 | 配送过程控制记录 |

 |
|  |  | 运行证据及现场查看 | HACCP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | CL关键限值 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 |
| CCP1：果蔬类餐品验收 | 配送部 | 农残抑制率＜50% | 《农残快检记录》；  | 查看《农残快检记录》，记录有检测日期、产品名称、规格数量、实测值等。2022.05.09 韭菜 9.9% 土豆 8.1% 青菜 15.9%  | 符合 |
| CCP2:冷藏冷冻储存过程 | 配送部 | 冷藏温度：-0~10℃，冷冻温度≤-18℃ | 《冷藏、冷冻库温控记录》 | 查看：《冷藏、冷冻库温控记录》，时间：2022年4月4.30 冷冻库上午9：00 -18℃ 下午16：00-18℃ 冷藏库 上午 9：00 4℃  下午 16：00 5℃远程查看：冷冻-18℃ 冷藏3 ℃5.23 冷冻库上午9：00 -16℃ 下午16：00-16℃ 冷藏库 上午 9：00 6℃  下午 16：00 5℃远程查看：冷冻-18℃ 冷藏6℃ |  |
| CCP3:配送过程 | 配送部 | 冷藏温度-2℃~10℃冷冻温度≤0℃ | 《车辆温度检测记录》 | 查看2022年4月4.29 苏UKM869 出发温度 0℃ 到达温度-0.1 ℃ 苏E2Q439 出发温度 0℃ 到达0℃ |  |

HACCP的实施情况（业务部不涉及）：

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

另外抽查配送过程和冷库温度监控记录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 | H(V1.0)3.7 | 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》、《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：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：原有标签追溯原因：演练（见食品安全小组审核记录） 🞎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 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

产品留样（适用时） 不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 |
| 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：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：该组织为提供销售服务组织，所销售的成品即为采购的原辅材料。 |
| 防护 | H(V1.0)3.11H(V1.0)3.10 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《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 |
| 现场观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 主要品类为：蔬菜、鸡蛋、大米 、食用油、牛奶； 分类存放 码放高度/层数 储存温度 常温℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🞎防护措施 原材料库房管理：抽查原材料名称： 肉类冻品等； 分类存放 码放高度/层数 储存温度 -18 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🞎防护措施 原材料库房管理：抽查原材料名称： 鲜畜禽肉、牛奶； 分类存放 码放高度/层数 储存温度 5 ℃ 🞎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 现场查看分拣区温度26℃，基本符合要求。成品库房管理：抽查成品名称： 该组织为提供销售服务组织，所销售的成品即为采购的原辅材料。 🞎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  |
| 交付后的活动 | H(V1.0)5.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《顾客投诉处理规定》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 经沟通，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通，现场询问沈经理，目前暂不存在需要协调的问题。组织提供了销售出库单，随机抽取（不适用）：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 销售发货/订单日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

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——退换货 🞎其他—补偿抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 顾客投诉/咨询处理记录 》（卫生情况、配送产品质量、品种、时间、价格情况、服务质量等），审核周期内未发生顾客投诉情况。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

目前销售的产品无食品安全性指标不合格产品，询问部门负责人，表示一般没有问题，存在少量临时加货等情况，都能及时安排解决。未发生撤回召回情况。产品运输：主要车辆为：苏UKM869（厢式冷藏车）、苏E2Q439（厢式冷藏车），提供有行驶证、驾驶班，抽查《车辆清洗记录表》，符合要求。 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | H（V1.0）4.5  | 文件名称 | 如：🗹《验证活动策划、实施和评价程序》验证程序包括：🗹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 |  |
|  |  | 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **目的** | **方法** | **频次** | **职责** | **结论** |
| PRP已实施且有效 | 🗹自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | 食品安全小组 | 🞎控制有效🞎控制无效 |
| 危害控制计划实施有效 | 🗹自行检查 | 半年一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效🞎控制无效 |
| 危害水平在确定的可接受水平之内 | 🗹自行检查🗹外部送检 | 每年一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效🞎控制无效 |
| 危害分析输入的更新 | 🗹检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | 食品安全小组 | 🗹控制有效🞎控制无效 |
| 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效🞎控制无效 |

组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否验证活动采用方式：🗹观察、🗹内部审核 🗹外部审核 🗹校准 🗹抽样检测验证产品的安全性 🗹记录评审 🞎环境采样和检测（不适用）。🗹《验证活动策划、实施和评价程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 2022-04-15 进行验证见《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：《现场检查记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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年04月  | 《车辆清洁消毒记录表》 | 100% | 配送车辆清洗保洁 苏E 2Q439操作人：钱文 | 符合要求检查人：李连凤 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022年04月 | 筐具清洗、消毒情况记录表 | 100% | 卫生管理消毒及保洁 | 符合要求操作人：张红利 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022年04月 | 紫外线灯杀菌记录表 | 100% | 更衣室，分拣区班前、班后 | 符合要求操作人：张红利 | 🗹合格 □不合格 |

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《不涉及》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  |  |

水主要用于车辆清洁，场地清洁，每月查询苏州市吴中区官网水质监测报告。当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。**未发现不安全产品**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《管理评审 2022-04-23日 》、《验证结果分析分析报告》2022-04-15日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 —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 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。（所销售产品即采购产品，以通过外部供方提供第三方检测报告及索证索票进行验证）外部专家或第三方名称： 抽查：鲜鸡蛋,供方检测机构：河南省诚建检验验测有限公司，日期：2022.01.21 ；外委验证的内容： 过氧化值、六六六、镉、总汞等指标 ：应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |  |
| 不符合控制 | H (V1.0)5.1.1-5.1.3 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》、《产品召回/撤回控制程序》抽取不合格原材料处置相关记录名称：经询问，体系运行至今未发生不合格的的情况。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  |

抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：经询问，体系运行至今未发生预包装产品不合格的的情况。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | -- |  |  |  |

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 |  |
| 产品和服务放行 | H(V1.0)3.8 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《配送中心安全控制措施》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》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 | 随机抽样 | 按照《HACCP计划》执行 | 符合 □不符合 |
| 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | ☑符合 □不符合 |
| 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽样 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | 符合 □不符合 |
| 服务放行 | 随机 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | □符合 □不符合 |

 |  |
|  |  | 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：《 》随机抽取：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，见业务部；原材料检验等同于成品检验，见《成品检验》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 主要通过送货单，客户签收方式进行 》抽查《送货单》等证据：配送部以顾客提供的订单（包括通过微信等方式传递的订货要求）进行采购、分拣、送货：提供了公司配送车辆的安排表，如车牌号苏UKM869（厢式冷藏车）、苏E2Q439（厢式冷藏车）：的驾驶员共两名徐小军、戴均洋，配送单位包括越溪中学食堂、苏州环卫站、化管办食堂等单位，安排较为明确。具体配送情况抽查如下：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 抽样比例 | 数量 | **关键特性**要求 | 运输协议单 | 发货单号 | 验证结论 |
| 2022.04.06 | 越溪中学 | 小排、鸭边腿、番茄等 | 随机 | 80斤150斤80斤 | 感官、数量、合格证明 | —— | 感官无异常，提供出厂检验报告，送货日期2022-04-06送货员：薛斌客户签收：莫易玲 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.05.07 | 环卫站 | 鲜鹅精肉老相食大油面筋白菜 | 随机 | 28斤8斤3斤20斤 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | —— | 感官无异常，提供出厂检验报告送货日期2022-05-07送货员：薛斌客户签收：徐金元 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-12 | 化管办食堂  | 猪抓五花金条方肉牛椒土豆等 | 随机 | 32斤35斤3斤22斤 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | --- | 感官无异常，提供出厂检验报告送货日期2022-05-12送货员：薛斌客户签收：蒋天华 | ☑合格 □不合格 |

产品放行除了通过进货验收方式进行外，主要以客户签收为准。同时抽查 2022-05-12 给客户化管办食堂 ：送货：猪抓、五花金条方肉、牛椒、土豆等，客户签收，签收人：徐xx，无异常。抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理、客户签收为主，见配送部审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |
| 撤回/召回 | H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 如：🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《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： 薛斌斌 ； 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 | 配送部 |  |
| 通知消费者 | 配送部 |  |
| 处置撤回产品 | 配送部 |  |
| 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 |
| 2022.04.20 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 此次演练为曾总接到客户反馈电话， 反映当天配送过来的大白菜有农残超标 | 已销售流向的所在客户 | 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