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)3.11  H(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