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：销售部 负责人：黄鹏辉 陪同人员：蔡丽美 | | | | | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-09-26 | | | | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 | | | | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3 | | | 文件名称 | | | | | 如：🗹管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | | | 主要负责接受客户订单，基础设施和工作环境管理、车辆维保、负责组织产品追溯、产品召回、危害控制计划的实施、纠偏等工作。  经询问了解本部门职责未发生变化。 | |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | F6.2 | | | 文件名称 | | | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《管理目标》 | | 🗹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。  抽取本部门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 | 考核周期 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-2022.08） | | 顾客满意度≥90分 | 每月 | 顾客满意度调查回收份数总分/发放总数X100% | 销售部 | 96.25分 | | 食品安全事故为零 | 每月 | 食品安全事故由人事部每半年统计一次 | 销售部 | 0 | | 客户投诉率≤4% | 每月 | 客户投诉率/客户总数\*100% | 销售部 | 0 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   🗹目标完成，2021年度目标本部门已经完成  🞎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 | | F7.1.3  H6.6 | | | 文件名称 | | | | | 如： 🗹手册第7.1条款、🞎《前提方案》、 | | 🗹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 🞎检验设备 🞎辅助设施 🗹车辆  查看对设备采购的控制   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制；车辆维保主要在制定的4s店进行，提供有结算清单，随机抽取车辆：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 维保车辆 | 维保时间 | 维保内容 |  | | 维保记录 | 闽DE0Y32 | 2022-08-10 | 更换气门室盖垫、进气支管垫、机油等 |  | | 维保记录 | 闽D0QE08 | 2022-05-22 | 更换拆装座椅、压缩机更换发电机等 |  | | 维保记录 | —— |  |  |  | |  |  |  |  |  |   《配送车辆安全检查表》，抽查2021-11-20/2022-02-28/2022-05-10/2022-03-10日的检查表，未见异常。  查看对设备维修的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备维保记录 | ——审核周期内未发生 |  |  | □合格 □缺少 | | 设备维保记录 |  |  |  | □合格 □缺少 |   设备完好情况，——现场观察车辆完好、车厢内部完好；  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 | | —— | 审核周期内未发生 |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  |  | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  |  | □有效 □过期 | □有 □无 |   🗹不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  | | 外包（电梯） | | 供方名称： | 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） |  |  |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  |  |  | □完好□不完好 |  | | |
| 过程运行环境 | | F7.1.4 | | | 文件名称 | | | | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 尊重员工，建立沟通渠道，关注员工身心健康 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 调整上班时间、合理安排员工休息，定期组织团建活动 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案RPR和《SSOP》进行控制 |   现场观察销售分拣区工作环境基本干净，无异味等，但湿度较大，已与企业沟通； | |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | | | 文件名称 | | | | | 如：🗹《前提方案》 | | 🗹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   公司位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社3502-113号。  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。审核周期内未发生变化。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一执   仓库配送场地 1 个；其中冷藏库 1个；冷冻库 1个；配送车辆：6辆；与平面图一致。  现场观察分拣区的农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售基本符合要求，公司主要销售畜禽肉类为主，预包装量比较小；  提供销售过程管理，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   使用城市用水；只用于清洁（洗手、清洗食品周转箱、车辆清洁、仓库清洁、卫生间）   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   现场检查：配置有灭蝇灯，提供有《虫鼠害检查记录表》，抽查2021年11月、2022年1月、2022-06月，每天检查，检查人：郑宗添；  现场有灭火器；按照日期进行检查；  垃圾桶在室外；无污水；   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   设备主要是车辆、冷冻库、冷藏库，见F7.1.4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“采购部 F7.1.6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   见“采购部8.9.2 条款”审核记录  现场观察——分拣区域基本干净整洁、分区域存放分类整齐、灭火器完好，   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   食材当时采买，当时配送，畜禽肉类分区存放，基本可以防止交叉污染；   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   提供有《场地清洁消毒记录表》，覆盖范围：冻库、分拣区，抽查2021-12、2022-08，操作人：黄\*\*\*，未记录消毒方式，已与企业沟通；  车辆，每天进行1次消毒，84消毒液喷洒消毒，提供有《车辆安全检查表》，见F7.1.3条款；  刀具主要通过刀具消毒柜消毒，每次使用完毕后进行。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   见“人事部”F7.2条款审核记录；  每日进行晨检，检查身体状况，无异常方可上岗，提供有《员工个人卫生检查表》；  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知（核酸、健康码等，但未保留记录，已与企业沟通）   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要为采购各类食材；  客户群体主要：主要是酒店；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | |
| 标识和可追溯性 | | | | F8.3 | | | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《产品标识、追溯和召回程序》、《产品/服务提供控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案》、《信息交流控制程序》 | | 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  在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容：  🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系；  🞎材料/产品的返工；  🗹最终产品的分销。  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、泡沫箱  半成品的唯一性标识方式： （不涉及）  🞎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：  🞎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、泡沫箱  组织于 2022年5月25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 | | 2022年5月25日 | 罗非鱼兽药残留超标（模拟） | —— | 2022年5月25日 | 2022年5月25日 | —— | 配送给福建东百访港大酒店有限公司的2只罗非鱼全部召回，道歉并重新配送给予客户。 | |  |  |  |  |  |  |  |   召回产品涉及追溯的原始记录未提供，已现场沟通；  可追溯性系统证据的保留期限 24 个月，至少包括产品的保质期 —— 个月。  产品留样，——不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 | |
| 视频观察 | | 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：未存放原材料，已全部配送给客户  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： （不涉及）  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：同原材料  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：冷藏库存放有少量的畜肉、粗存放于货架上；  冷冻库房存放有少量冷冻肉类，  在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明： （不涉及）  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：同原材料 | |
| 应急预案 | | F8.4 | | | | 文件名称 | | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》 | | 🗹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 🗹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🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》  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 2022.06.20  🞎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 | | 火灾应急演练2022.06.20 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 | 应急预案 | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022.06.20  修订响应措施的内容： 无 。 | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | F8.5.4.5 | | | 文件名称 | | 如：🗹手册8.5条款、🗹《HACCP计划》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4 | | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | | | 现场查看 | | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | OPRP原辅料验收 | —— | 见采购部审核记录 |  |  |  | | 冷藏保鲜OPRP-02 |  | 冷藏温度0-10℃ | 《温度监控记录》，抽查2021-11-01至13，未见异常；  另抽查2022-03月、05月，未见异常 | 冷藏库温度:3.3℃ | 合格 | | 冷冻  OPRP-03 |  | 肉类储藏温度≤-18℃ | 《温度监控记录》，抽查2021-12-01至13，未见异常；抽查2022-06月未见异常 | 冷冻库温度：-18℃ | 合格 |   CCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 撤回/召回 | | F8.9.5 | | | | 文件名称 | | 如：🗹《产品标识、追溯和召回程序》、🗹《应急准备和响应程序》、🗹《配送应急预案》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组组长 ；  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 | 销售部 |  | | 通知消费者 | 销售部 |  | | 处置撤回产品 | 采购部、销售部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 采购部、销售部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |   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 | | 2022-05-25 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 配送给福建东百访港大酒店有限公司的2只罗非鱼兽药残留超标 | 已发送出的2只 | 已撤回 | 🗹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 ，但对于撤回餐食的处置方式不够充分，已现场沟通；  🞎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