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：卢利芬、王辉 陪同人员：邵霞 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙H（F）【远程】、任泽华F实习H【远程】  审核日期：2022-05-27~2022-05-28上午；沟通方式：微信、电话、腾讯会议 | |
| 审核条款：  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 | |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3  H2.5.1 | | | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责根据客户订单安排每日分拣销售工作、负责仓储、车辆等基础设备的管理、负责工作环境的管理、负责标识和可追溯性管理；产品和服务的设计和开发；前提方案/良好卫生规范的实施；应急准备和响应/产品撤回召回、OPRP/CCP的实施等工作。  经询问本部门职责未发生变化。 |
| 管理目标及其实现的策划 | F6.2  H2.4.2 | | | 文件名称 | 如：《食品安全管理手册》第6.2条款、《目标考核表》 | 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 | 计算方法 | 目标实际完成（2021年度-2022年3月） | | 质量投诉率≤1 次/月 | 每季度 | 未明确 | 0 | | 配送及时率 98％ | 每季度 | 未明确 | 100% | | 主要设备完好率≥98% | 每年 | 未明确 | 2021年度已完成，2022年度在实施中 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   目标已实现，但未明确目标考核的计算方式，可进一步完善。  🞎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  H3.3 | | | 文件名称 | 如：《食品安全管理手册》第7.1条款、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》《良好卫生规范/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（主要是车辆、冷冻库冷藏库） 🞎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《设备台账清单》、《车辆管理调账》、《冷库系统性维保记录单》随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 车牌号浙A8AB01 | 2022-03-15 | 未明确 | 大保养 | |  | 车牌号浙A8AB01 | 2022-04-22 | 里程 | 常规保养 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   提供有《车辆常规安全自查表》抽查，车牌号浙A8AB01，2022-03月，浙AGA538-2022-04月无异常；  提供有《冷库系统性维保记录单》，抽查2022.01月/2022.04月，无异常  查看对设施、设备等维修的控制，组织提供了维修记录。抽查如下   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 车辆维修记录 | 浙AGA538 | 2022.3.12维修侧门 | 🗹合格 □缺少 |  | | 车辆维修记录 | 浙A5VD23 | 2022.03.11 换油底壳  2022.05.23爆胎 | 🗹合格 □缺少 |  | |  |  |  | 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（共五台） 🞎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  （灭菌锅） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | 🞎有 □无 | | 压力容器  （灭菌锅） |  |  | 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 |   不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 | | 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 |  | |
| 设计开发 | H3.4 | | | 运行证据 | 🗹《质量和食品安全管理手册》中8.3条款、 🗹《食品研发及确认控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
|  | 当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，  说明： 要对HACCP计划的进行确认，按照预备步骤进行控制。  该组织的设计开发主要以产品/原料配料，口味等变化为主，工艺基本一致，询问企业目前新品开发情况，企业表示审核周期内没有新产品，如有发生时，参照预备步骤进行控制。  是否进行了食品安全危害识别（审核周期内没有发生）；  口是口否；具体描述：  是否进行了食品安全危害分析和评估；  口是口否；具体描述：  是否确定了CCP/CL/OL  口是口否；具体描述： |
| 前提方案（PRP） | F8.2  H3.3  H3.5 | | | 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》、🗹《食品配送工作日常管理规程》、🗹《场所、配送工具清洗消毒保洁管理制度》、🗹《弃物处置管理制度》 | 🗹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   公司浙江省杭州市临安区玲珑街道双源村，厂区位置、配送分拣大厅布局符合预包装食品（含冷藏冷冻食品）及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售的基本需求。  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  建筑面积5382平方米，厂区面积13057平方米；配送大厅1个； 2个冷冻库， 2个冷藏库， 3个常温库，检验室1个；  在办公层和车间外部设有卫生间，配备有简易更衣室等；  查看预包装食品（含冷藏冷冻食品）及散装食品（不含冷藏冷冻食品）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   因组织为预包装食品（含冷藏冷冻食品）及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售，使用城市管网水对场地、车辆消毒用水等。  对水流、物流和人流基本明确，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   在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。  虫鼠害外包，外包方：杭州五江有害生物防制有限公司；提供有《五江有害生物防制服务工程报告》  抽查2021-07-21、2021-10-22、2022-02-14、2022-04-15，无异常  配送大厅有配备垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  配送大厅安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，远程视频巡视灭蝇灯中有大量蚊蝇未清理开具不符合项。提供了对配送大厅进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每天检查一次。  污水经过处理后，统一排入市政污水管网。基本符合。   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   配备的主要车辆、小拖车；  设备主要以清洁消毒为主，提供《场地库房及设备工器具清洗消毒记录表》、《配送场地及场地内工器具清洗消毒记录表》，抽查2022-05-26/2022-05-04/2022-04-01日，无异常；记录，基本符合。  设备维保等见7.1.3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/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   化学品专区进行管理，由仓库库管负责管理；有化学品标识；  远程视频观察——分拣大厅车间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料等标识基础清楚、离地离墙、分区域分间存放；未见与有毒有害物品混放的情况。  验收见质检部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   针对各类原辅料、化学品等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。  对人流物、流进行了区分，配备了人员手部消毒设施。工器具等定期进行清洗消毒。基本可防止交叉污染。  对运输的车辆等进行了卫生检查、清洗消毒，以确保运输过程的安全。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；采用84消毒液兑水方式喷洒消毒，提供《场地库房及设备工器具清洗消毒记录表》、《配送场地及场地内工器具清洗消毒记录表》；基本符合。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“办公室”审核记录，远程视频查看，配有工服、一次性帽子口罩等，员工工作服自行进行清洗，基本干净整洁。  每日进行晨检，提供有《员工健康情况调查表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况等，基本符合。  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知，提供有《配送场地外来人员登记》   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是预包装食品（含冷藏冷冻食品）及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售。  客户群体主要是学校；   1. **其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 应急准备和响应 | | F8.4  H3.13 | 文件名称 | | | 🗹《应急准备与响应控制程序》、🞎《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（火灾） 🗹食品中毒  🗹突发公共卫生事件（疫情） 🗹水的中断 🗹电的中断 🗹制冷供应服务中断 🗹其他—车辆事故等  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🗹《应急准备与响应控制程序》、🞎《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 ：  🞎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4月25日消防演习演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎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： 演练总结时进行  修订响应措施的内容： 无 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | 8.5.4.5实施危害控制计划  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 |
| 运行证据及现场查看 | **OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。**  涉及配送部的主要有：  OPRP点的实施情况（2个）：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | 冻品储存过程OPRP2 | 配送分拣大厅 | 冷藏温度-2~10℃；冷冻温度≤-12℃ | 《温度监控记录》 | 远程冷藏库1:0.9℃；冷藏库2:4.6℃；冷冻库：-15.4℃ | 基本符合 | | 冻品配送OPRP3 | 配送 | 冷藏温度-2~10℃；冷冻温度≤0℃ | 《冷藏配送车厢温度记录表》 | 抽查2022-04-08日、2022-05-16日的冷藏配送车厢温度记录，发现未对冷藏车温度进行记录。 | 不符合 |   HACCP的实施情况（质检部）：见质检部审核记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 可追溯性 | F8.3  H（V1.0）3.7 | 文件名称 | | | 🗹《食品安全管理手册》8.3条款、🞎《良好操作规范》、🗹《产品标识及可追溯性控制程序》、🗹《食品安全追溯制度等管理制度》 | 🗹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  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；（不涉及）  🗹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——周转筐  组织于 2022 年4月 15 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 | 配送记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 | | 20220415 | 临安小学配送的玉米是转基因玉米，不符合学校规定 | 已进行确认 | 未做确认 | 已进行确认 | 未做确认 | 不够完整 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   追溯演练只对采购、配送过程的记录进行了追溯，未对检验、留样过程进行确认，也未提供追溯涉及的原始记录，已现场沟通。  远程审核要求进行了追溯，  产品销售追溯流程：  1）追溯产品：2022-05-26日配送客户【高虹中心幼儿园-德胜分园教师】下达的采购订单：手工面疙瘩16斤、新鲜毛豆仁4斤、天目小香薯13斤、 冻鸦片鱼头12斤、本地嫩南瓜15斤  2）采购过程：提供了采购配送单（即客户订单）、采购汇总单、采购入库单；  3）原料验收检验过程：果蔬类自测农残，提供了农残测试报告；  4）配送部分拣过程：提供了5-26日《配送场地及场地内工器具清洗消毒记录表》、《场地库房及设备工器具清洗消毒记录表》、《鼎新鲜配蔬菜水果去皮分拣销毁记录》、  5）配送部配送过程：提供了《车辆常规安全自查表》【含车辆消毒】车牌号：浙AB86J0；《冷藏配送车厢温度记录表》，配送驾驶员：樊阳军；客户签收人：庄军。  基本符合追溯思路，但未提供冻鸦片鱼头的入库单、未对果蔬类留样进行追溯，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 ~~6个月~~ 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：“见质检部审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 远程观察 | | | 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：  分区存放在托盘上  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：远程视频查看：乳制品库：温度：0.9℃。蔬菜保鲜库4.6℃；  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：同原辅料 |
| 致敏物管理  食品防护 | H3.11  H3.10 | 文件名称 | | | 如：《食品安全管理手册8.2.4条款/8.2.5条款》、《仓库管理制度》、《产品/服务提供控制程序》、《食品防护控制程序》、《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 |
| 远程观察 | | | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 花生 酸奶、大豆、大米、调味品（如食用盐、出、海天蚝油等）；上锁防护、分类别分库存放、库存量不大。  分类存放 码放高度/层数 🗹储存温度 0.9 ℃（酸奶冷藏库） 🗹冷冻库温度 -19.2 ℃（冷冻类产品、少量） 🞎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  现场查看冷藏柜温度3.7℃、冷冻柜-12.3℃，基本符合要求。  成品库房管理：抽查成品名称： 同原料  分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 储存时间 （有保存期时）  账物卡相符 防护措施  远程询问查看，现场酸奶、花生、大豆属于致敏物质，有加贴致敏物标识，但大豆未加贴，已现场沟通。  原材料储存过程，每个仓库需经库管同意、刷卡开门进入，基本可控外来人员的恶意破坏；干杂类：比如木耳、干黄椒段等，有加贴标签标示，明确保质期以及进货日期。基本符合要求。 |
| 撤回/召回 | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | | 文件名称 | | 🗹《产品标识及可追溯性控制程序》、🗹《产品撤回/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： 总经理 ；  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、客服部 |  | | 通知消费者 | 配送部、客服部 |  | | 处置撤回产品 | 配送部、质检部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组 |  | | 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 | | 2022.04.15 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 给临安小学配送的玉米是转基因玉米，不符合学校规定 | 已找回发出去的30箱 | 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