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：质检部 主管领导：邵民放 陪同人员：陈姿 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙【远程】【审核沟通方式：腾讯会议/视频/微信/语音】 、任泽华【现场】 审核时间：2022-06-13 |
| 审核条款：H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.5/5.1.1-5.1.3 |
| 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、负责生产过程的产品质量监督检查、负责原料验收、成品出厂检验，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。 |
| 目标 | H(V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》2.4 条款、🗹《2022年度食品安全目标执行情况考核表》 | 🗹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。本部门分解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（2022.01-2022.05 |
| 成品批次抽检率100% | 月统计，已抽检批次数/实际生产批次数X100% | 质检部 | 0 |
| 出厂成品检验合格率100% | 月统计，出厂成品合格批次数/出厂成品总批次数X100% | 质检部 | 100% |
| 入库原辅料检验合格率100% | 月统计，入库原辅料合格批次/入库原辅料总批次数X100% | 质检部 | 100% |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

🗹目标已实现，🞎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 | 🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第3.6条款、🗹《ZJTT-QT-11-2022天平、折光仪校准规程》 | 🗹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：—— 🞎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《化验室仪器设备清单》，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 |
| 秤（ACS-6型） | HQD-20210357 | 2022-10-19 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 数值温度指示仪（电热恒温培养箱）XMTD | WD-2021080号 | 2022-10-19 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 压力表（Y-150） | YL-20220348 | 2022-09-13 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 电热恒温培养箱（WMK-02） | WDC-2021045号 | 2022-10-19 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 水银温度计 | 校准委托书编号：0002498 | 计划7月10日取报告，下次审核关注 | 🗹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 | 按照验收标准中的抽样要求执行 | 《ZJTT-QT-02-2022柑橘原料验收标准》、《ZJTT-QT-03-2022黄桃原料验收准则》、《ZJTT-QT-04-2022枇杷原料验收准则》、《ZJTT-QT-06-2022杨梅原料验收准则》 | ☑符合 □不符合 |
| 辅料、包装材料 | 随机抽取 | 主要检测感官、是否来自合格供方，未形成文件化的准则/规程，已与企业沟通 | ☑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《作业指导书》、《HACCP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 | —— | 按照《成品出厂检验规程》执行，产品安全性指标符合GB 7098 标准要求 | ☑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 |
| 2022-01-18 | 黄橘 | 128kg | 重量、机械伤、虫斑、烂果、顶桔、抑制率 | 重量：25086kg；机械伤：1.68%虫斑：0.03%；烂果：0.08%；顶桔：0.11%酶抑制率：1.5% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-0115 | 空罐罐型 | 10只 | 外观检验密封性能二重卷边：严重缺陷罐数，迭接率＜5%；严重缺陷罐数(个):迭接率5%-33.3%，迭接长度小于0.8mm、紧密度小于33.3%、接缝盖钩完整率小于35% | 外观检验：严重缺陷罐数：0个，一般缺陷罐数：0个；密封性能缺陷罐数：0个严重缺陷罐数，迭接率＜5%：0；严重缺陷罐数(个):迭接率5%-33.3%，迭接长度小于0.8mm、紧密度小于33.3%、接缝盖钩完整率小于35%：0 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-27 | 枇杷 | 200kg | 重量、机械伤、虫斑、烂果、顶桔、抑制率 | 重量：7930kg；机械伤：2.72%虫斑：0.01%；烂果：0.03%；顶果：——%；死、僵果：0.03%酶抑制率：1.5% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-11 | 杨梅 | ——【未记录，已沟通】 | 重量、机械伤、虫斑、烂果、顶桔、抑制率 | 重量：15000kg；机械伤：3%虫斑：——%；烂果：——%；顶果：——%；死、僵果：——%酶抑制率：13.7% | ☑合格 □不合格 |
| 2021.02.27 | 甜蜜素 | —— | 运输车辆卫生状况检测报告外包装是否清洁完好感官 | 符合 | ☑合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 主要体现在生产过程的检验，包括三率、杀菌中心温度等，见生产部审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《成品出厂检验报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-06-07 | 枇杷罐头/2022-05-28 | 2罐 | 外观：无缺陷 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 内容物感官：组织形态、色泽、滋气味正常 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量（g）≥2950克 | 3007克【标示不够规范，已沟通】 | ☑合格 □不合格 |
| 固形物含量≥1200克 | 1205克【标示不够规范，已沟通】 | ☑合格 □不合格 |
| 折光（可溶性固形物）≥12% | 12.1% | ☑合格 □不合格 |
| 总酸度（PH）3.3-3.8 | 3.70 | ☑合格 □不合格 |
| 商业无菌 | 符合罐头商业无菌要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-0319 | 什锦罐头/2022-03-09 | 2罐 | 外观：无缺陷 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 内容物感官：组织形态、色泽、滋气味正常 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量（g）≥2950克 | 3030克【标示不够规范，已沟通】 | ☑合格 □不合格 |
| 固形物含量≥1500克 | 1509克【标示不够规范，已沟通】 | ☑合格 □不合格 |
| 折光（可溶性固形物）≥12% | 13.5% | ☑合格 □不合格 |
| 总酸度（PH）3.3-3.8 | 3.64 | ☑合格 □不合格 |
| 商业无菌 | 符合罐头商业无菌要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-0129 | 桔子罐头/2022-01-19 | 3罐 | 外观：无缺陷 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 内容物感官：组织形态、色泽、滋气味正常 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量（g）:312克 | 316.7克 | ☑合格 □不合格 |
| 固形物含量≥50% | 56.6% | ☑合格 □不合格 |
| 折光（可溶性固形物）≥14-17% | 14.6% | ☑合格 □不合格 |
| 总酸度（PH）3.4-3.7 | 3.64 | ☑合格 □不合格 |
| 商业无菌 | 符合罐头商业无菌要求 | ☑合格 □不合格 |

杨梅罐头成品检测结果还未完成，下次审核关注。企业产品主要为水果类罐头，原料受季节性影响，审核周期内黄桃原料还未到季节，黄桃罐头暂未生产，提供有2021-07-19批次的黄桃罐头出厂检验报告，检测项目同枇杷罐头，结论：符合要求。产品的第三方验证报告，见收集材料；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 | 🗹《确认和验证控制程序》、🗹《工艺卫生控制要求》 | 🗹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 。《确认和验证控制程序》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：《 工艺卫生检验记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 20220103 | 工器具操作台面内包材 | 随机 | 大肠菌群（／50c㎡）：不得检出 | 0 | ☑合格 □不合格 |
| 员工手部 | 随机 | 大肠菌群（／手） | 0 | ☑合格 □不合格 |
| 20220416 | 工器具操作台面内包材 | 随机 | 大肠菌群（／50c㎡）：不得检出 | 0 | ☑合格 □不合格 |
| 员工手部 | 随机 | 大肠菌群（／手） | 0 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

策划不够充分，关键特性指标的要求不够明确，已与企业沟通抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 见生产部审核记录 》

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

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 见生产部审核记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  | □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： 见“HACCP小组审核记录” ；外委验证的内容： 见“HACCP小组审核记录” ；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 | 🗹《不合格和纠正措施控制程序》 | 🗹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：《 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 □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 | 🗹《不合格和纠正措施控制程序》 | 🗹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 | 🗹《不合格和纠正措施控制程序》 | 🗹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。审核周期内未发生 |

说明：不符合标注N