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：办公室 负责人：何秀娟 陪同人员：董铭瑶 | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙H（F）、任泽华F（H实习）  审核日期：2022-06-28日上午 | | |
| 审核条款：  F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2  H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/3.8/3.6/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3/5.2 | | |
| 部门职责 | | F5.3  H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 🗹《食品安全管理手册》第5.3条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 负责公司人力资源管理、制定年度培训计划并组织培训、持证上岗人员管理、体系文件和记录管理、预包装食品验收、计量器具管理、协助领导完成内审管评等工作。 | |
| 食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2  H (V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款 、《目标考核表》、🞎《总目标》、🞎《分解目标》 | | 🗹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。  本部门分解的总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 | 考核情况 | 目标实际完成（2022.01-2022.05） | | 公司人员受训率 100%， | 每年，人员受训次数/总培训次数X100% | 1-5月100%，6月之后在实施中 | | 文件控制有效率≥98% | 每年，按照评价进行 | 1-5月100%，6月之后在实施中 | | 因交付中的服务质量问题遭客户投诉的次数≤5 次/年 | 每年，按照实际发生次数 | 0 | | 客户投诉处理率 100% | 每季度，按照实际处理次数/实际发生次数X100% | O | | 产品出厂一次检验合格率≥99% | 每月，产品出厂合格次数/出厂总次数X100% | 1-5月100%，6月之后在实施中 | |  |  |  |   目标已实现，抽查2021年度本部门目标已实现  🞎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。 | |
| 人员 | | F7.1.2 | 文件名称 | 🗹手册第7章内容、 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。     |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 | | 5 | 0 | 25 | 0 | 0 | 0 | 30 |   建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 否   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 最高学历 | 🞎专科🞎本科 🞎硕士以上 |  | | 教育专业 | 🞎食品相应🞎食品相关 🞎食品不相关 |  | | 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上 |  | | 专业工作经历 | 年 |  | | 责任和权限 | 负责建立和保持管理体系 |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 （不涉及） | |
| 能力  人力资源 | | F7.2  H (V1.0)  3.2 | 文件名称 | 《人力资源控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 查看《岗位任职能力描述》🗹充分有效 🞎不足，说明：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 | | （管理人员）  食品安全小组组长  高飞 | 学历：本科/专科/🗹初中及以上  专业：无特殊要求  培训：了解食品安全相关知识  工作经历：无特殊要求 年 | 学历：高中  专业：—— | 30余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 物流配送部  王云旗 | 学历：本科/专科/🗹高中以上/初中  专业：无特殊要求  培训：销售经验，有驾驶证  工作经历：2 年以上 | 学历：初中  专业：—— | 20余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 办公室主任兼质检  何秀娟 | 学历：本科专科//🗹高中以上/初中  专业：无特殊要求  培训：熟悉食品安全法等  工作经历：3年以上 | 学历：高中  专业：—— | 近30年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 办公室文员  董铭瑶 | 学历：本科/专科/🗹高中以上/初中  专业：无特殊要求  培训：——  工作经历：1年以上 | 学历：大专  专业：应用英语 | 3年 | 🗹胜任 □不胜任 |   获得所需的能力所采取措施：培训 调整岗位 岗位辅导 🗹招聘 🞎劳务外包 🞎其他  经询问，公司人员文化水平不高，对体系掌握的程度还需加强，目前主要以内部的各类客户要求、法律法规等培训为主；后期计划聘请专业老师给予支持   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 | | 管理人员 1 名 | 实招 —— 名 | 还在招聘中 |  |  | | 技术人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 操作人员 名 | 实招 名 |  |  |  |   培训过程的控制：提供有《2022年度培训计划》、《培训记录》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | 2022.1.5【时间策划不够合理】 | HACCP标准贯标培训 | 全体员工/30人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-1-16 | 内部审核员 | 管理层人员/8人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-03-15 | 食品安全法及相关法律法规培训 | 公司员工/30人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-04-20 | 产品标准、检验方法、出厂检验及检验记录规范填写等培训 | 管理层人员/8人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-05-15 | 现场管理知识培训 | 公司员工/30人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |   持证上岗人员的控制：——不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 叉车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电梯工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 行车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 锅炉工（G1） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力容器操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力管道操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书 | 有效期期限 | 结论 | | 焊工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 高压电工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 低压电工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 危化品操作工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 消防员 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 安全员 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 车辆驾驶员 | 阮中传 | 452129197801031057 | 2025年01月06日 | 有效 □过期 | | 车辆驾驶员 | 沈小华 | 330184198705132819 | 2027年03月03日 | 有效 □过期 | |  |  |  |  |  |   有7辆货车，随机抽查车辆浙A5KOR8行驶证,有效期至：2023年07月；有效  健康证管理，提供有健康证，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 人员类型 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 食品安全小组组长 | 高飞 | 001m01220612003 | 2023年6月11日 | 有效 □过期 | | 物流配送部 | 陈栋 | 001m01220612001 | 2023年6月11日 | 有效 □过期 | | 物流配送部 | 贺彩平 | 1016013322003587 | 2023年6月11日 | 有效 □过期 | | 物流配送部-仓管 | 周丰收 | 1016013322003552 | 2023年6月11日 | 有效 □过期 | |  |  |  |  |  |   食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：  ☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 □产品生产 ☑服务提供 □工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证 | |
| 意识  人力资源 | | F7.3  H (V1.0)  3.2 | 文件名称 | 🗹《人力资源控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织工作人员提高食品安全意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 与其任务相关的食品安全管理目标 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处； | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 不符合食品安全管理体系要求的后果 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | |
| 内部沟通 | | F7.4  H (V1.0)  2.5.2.1 | 文件名称 | | 🗹管理手册7.4章节 🗹《信息沟通控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | 运行证据 | | 内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022.06.01 | 新项目配送启动，梳理配送流程 | 总经理、物流配送部人员 | 现场 | 物流配送部 | 现场跟踪落实 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   最高管理者确保HACCP体系的相关变更信息作为管理评审的输入。🗹是 🞎否 |  | |
| 内部报告 | | F7.4  H (V1.0)  2.5.2.2 | 文件名称 | | 🗹管理手册7.4章节 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 最高管理者应确保所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。  企业内部报告的渠道：  🗹口头 🗹手机/电话 🞎网络 🗹书面 🗹会议 🞎意见箱  内部报告的控制：询问了解，内部报告主要通过口头谈心的方式进行，包括配送货物的注意事项、产品质量如何提升、员工工作感受等内容，已与企业沟通后期考虑保持记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 报告日期 | 报告的内容 | 报告对象 | 报告方法 | 报告人 | 回应情况 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   企业如何消除妨碍员工参与报告的障碍，制定鼓励报告的上传、严禁威胁报复或惩罚的政策以保护报告人；说明： 领导以身作则，倡导产品质量安全第一、服务第一，食品安全离不来企业的每位员工； |
| 外部沟通 | | F7.4  H (V1.0)  2.5.2.3 | 文件名称 | | 🗹管理手册7.4章节 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 企业确保与外部沟通的信息充分，并可供食品链的相关方获得。  外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022.04 | 日常巡查，疫情防控等 | 余杭区市场监督管理局 | 面谈 | 办公室 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   是否规定了外部沟通食品安全有关信息人员的职责和权限；🗹是 🞎否  外部沟通的人员是否接受了适当培训；培训时间 2022 年 01月 - 日至2022年05月，参加公司组织的各项培训  外部沟通的人员是否得到了授权；🗹是 🞎否  外部沟通获得的信息是否作为管理评审输入，并用于更新HACCP体系。🗹是 🞎否 |  | |
| 形成文件的信息 | | F7.5  H (V1.0)  1.2.3  H (V1.0)  1.2.4 | 文件名称 | 🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件化信息控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | 食品安全管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-01-01 | 高飞 | 各部门 | —— | —— | | 程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-01-01 | 高飞 | 各部门 | —— | —— | | 前提方案/良好卫生规范 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-01-01 | 高飞 | 各部门 | —— | —— |   电子文件系统管理：🗹定期杀毒 🗹定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🞎其他  外来文件控制，提供有《外来文件清单》，随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | 中华人民共和国食品安全法 | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.01 |  | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 2716-2018食品安全国家标准 植物油 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.01 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 2712-2014食品安全国家标准 豆制品 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.01 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 认证要求（V1.0） | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.01 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 7101-2015食品安全国家标准 饮料 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.01 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | |  | | | | | |   记录（音频、视频、图片等证据）控制   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 | | 杭州泽庄农副产品有限公销售单 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 物流配送部 | 2021年9月 | —— | —— | | 培训记录 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 办公室 | 2022年1月-5月 | —— | —— | | 配送车辆保洁记录 | 🞎纸质 🗹电子 | 2年 | 物流配送部 | 2022年6月 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 监视和测量资源 | | | F8.7  H3.6 | 文件名称 | 🗹《监视和测量控制程序》、🗹《食品安全管理手册》第8.7条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 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 🗹——预包装产品销售不涉及  🞎计量器具： 🞎压力表 🞎温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🞎电子秤 🞎温湿度表  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他  🞎其他  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：——不涉及   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | 🞎办公室 口实验室 | |  |  |  | 🞎仓库 🞎配送部 口实验室 | |  |  |  | 🞎仓库 🞎检验室 | |  |  |  | 🞎仓库 🞎检验室 | |  |  |  | 🞎仓库 🞎检验室 | |  |  |  | 🞎仓库 🞎车间 口实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《校准记录》——不涉及   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |   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 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 《危害控制计划》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 《危害控制计划》涉及的OPRP计划/HACCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录”，其中涉及办公室的主要是：OPRP1粮油类验收/调味品类验收。 | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划  H4.3.4.3 | 现场查看 | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | 粮油类验收/调味品类验收OPRP1 | 检验员 | 生物：致病菌超标  化学：重金属、挥发性盐基氮等有害化学物质超标 | 抽查《公司配送中心（进货验收/分检记录）》、《客户配送销售订单》；2021-10-14，海天草菇老抽1.9L\*6、海天生抽酱油1.9L\*6、海天黄豆酱800g\*6等，无异常；2022-06-15，北高峰糯米黄酒350ml\*40、乾昌黄酒350ml\*36包，无异常；2022-06-14，金龙鱼5L压榨葵花籽油（自然葵香），4箱，无异常；2022-05-26，大米：8袋，无异常 | 现场查看验收记录，来自合格供方，基本符合要求 | 基本符合 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |   ——产品外检报告见“采购部审核记录”。  HACCP的实施情况：——不涉及CCP点   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 产品和服务放行 | | | F8.9.4.2  H3.8 | 文件名称 | 口《成品检验规程》、《原料验收规程》、口《过程检验规程》口《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》、《过程和产品的监视和测量控制程序》、《前提方案/良好卫生规范——原料采购卫生要求》  执行标准（接收准则）、《食品采购制度》：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验预包装食品（不含冷藏冷冻食品） | 随机 | 按《食品采购制度》、《危害控制计划》、GB2763-2019、GB2715 等产品标准执行 | ☑符合 □不符合 | | 中产品检验 |  |  | □符合 □不符合 | | 成品放行 |  |  | □符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%感官检查 | 按照《服务规范》 | ☑符合 □不符合 | |  |  |  | □符合 □不符合 | | | 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：提供了《公司配送中心（进货验收/分检记录）》、《客户配送销售订单》，随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-10-14 | 海天草菇老抽1.9L\*6  海天生抽酱油1.9L\*6  海天黄豆酱800g\*6等 | 随机 | 合格供方采购、感官、数量 | 海天草菇老抽1.9L\*6：20箱，海天生抽酱油1.9L\*6：10箱，海天黄豆酱800g\*6：30箱；来自合格供方；提供了供方的配送销售订单，感官检查预包装完好 | 合格 □不合格 | | 2022.06.18 | 双鱼玫瑰米醋500ml\*12  厨邦美味鲜1.68L\*6瓶 | 随机 | 合格供方采购、感官、数量 | 双鱼玫瑰米醋500ml\*12，3箱；厨邦美味鲜1.68L\*6瓶，8箱；来自合格供方；提供了供方的配送销售订单，感官检查预包装完好 | 合格 □不合格 | | 2022.06.15 | 北高峰糯米黄酒350ml\*40  乾昌黄酒350ml\*36包 | 随机 | 合格供方采购、感官、数量 | 北高峰糯米黄酒350ml\*40，5箱；乾昌黄酒350ml\*36包，5箱；来自合格供方；提供了供方的配送销售订单，感官检查预包装完好 | 合格 □不合格 | | 2022-05-03 | 祖名韧香干1kg  祖名小油豆腐1kg | 随机 | 合格供方采购、感官、数量 | 祖名韧香干1kg，2.5包；  祖名小油豆腐1kg，1包；来自合格供方；提供了供方的配送销售订单，感官检查预包装完好 | ☑合格 □不合格 | | 2022-06-14 | 金龙鱼5L压榨葵花籽油（自然葵香） | 随机 | 合格供方采购、感官、数量 | 4箱；来自合格供方；提供了供方的配送销售订单，感官检查预包装完好 | ☑合格 □不合格 | | 2022-05-26 | 大米 | 随机 | 合格供方采购、感官、数量 | 8袋；来自合格供方；提供了供方的配送销售订单，感官检查预包装完好 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《因行业的特殊性，采购的原料即为配送的成品，主要是在产品数量方面存在差异。成品检验具体见原辅料检验记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   **预包装产品的安全性报告主要通过由供方提供，见“食品安全小组审核记录”。**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   分拣配送过程基本不涉及水，生产加工用水主要是车辆清洁等少量，组织通过索取杭州余杭区水务公司的季度监测报告，报告日期：2022-05-30日，水质监测指标无异常。  抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》主要在客户现场进行服务，询问沟通审核周期内客户无不满意情况，现场放行，不涉及记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |
| 现场观察 | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 符合 □不符合  由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 □符合 □不符合（不涉及）  由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合， | |
| 不合格产品和过程的控制 | | | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：  发起纠正的指定人员 总经理或食安小组组长  发起纠正措施的指定人员 总经理或食安小组组长 。 | |
| 纠正 | | | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正措施控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 审核周期内未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 | | —— | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPR失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》 | |
| 纠正措施 | | | F8.9.3  H5.1.2 | 文件名称 | 如：《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 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🗹其他——审核周期内未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | 🞎未再次发生 🞎再次发生 | | |
| 潜在不安全产品的处置 | | | F8.9.4 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：  🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；  🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；  🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。  组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。  如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。  近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明：  处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长 或总经理 。 | |
| 不合格品的处理/控制 | | | F8.9.4.3  H5.1.3  H5.1.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 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 □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 |  |   抽取出售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：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |
| 现场观察 | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 □符合 □不符合，不涉及  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合， | |
| 投诉处理 | | | | H(V1.0)5.2 | 文件名称 | 🗹 《管理手册》第9.1.3条款 | | 符合  不符合 | |
| 运行证据 | 抽查《顾客投诉处理单》，——审核周期内未发生  投诉日期： 年 月 日；  客户名称： ；  投诉食品名称： ；  送货数量： ；  生产日期： ；  受理人: ；  投诉问题: ；  原因分析： ；  处理意见： ；  处理结果： 。 | |
| 分析与评价 | | | F9.1.2 | 文件名称 | 如：《管理手册》9.1.2条款、口《监视和测量控制程序》 | | 符合  □不符合 | |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，包括：  ☑ 与PRP验证的结果  ☑ 危害控制计划验证的结果  ☑ 内部审核验证的结果  ☑ 外部审核有关的验证的结果。  分析数据的统计技术包括：  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——EXCEL统计  进行分析：  ☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；  ☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；  ☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；  ☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；  ☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。  见《验证分析报告》、《管理评审》 | |

说明：不符合标注N