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：物流配送部 负责人：王云旗 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：2022-06-27； | | |
| 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配送工作、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 | 考核/统计方法 | 目标实际完成（2021.7-2022.5） | | 杜绝重大的食品安全事故 | 每年 | 发生次数 | 0 | | 配送及时率 98％ | 每季度 | 及时配送次数/配送总数 | 100% | | 产品出厂一次检验合格率≥99% | 每月 | 合格批次/总批次 | 100% | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   目标已实现，2022年6月之后在实施中。  🞎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/基础设施、设备管理 | F7.1.3  H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | | 如：《食品安全管理手册》第7.1条款、《设施设备控制程序》、口《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） 口加工间 🗹库房 🗹加工设备（主要是车辆、冷冻库冷藏库各一个） 🞎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《主要设备及检验设备台帐》，主要涉及的冷藏冷冻库（本次认证不涉及）、车辆等：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 车牌号浙A8L0K2 | 2022-03-15 | 万公里 | 大保养 | | 维保记录 | 车牌号浙AGF513 | 2022-04-22 | 10万公里 | 常规保养 | | 维保记录 | 车牌号浙A5K0R8 | 2022-03-15 | 万公里 | 常规保养 | | 维保记录 | 车牌号浙A778EC | 2021-12-18 | 保养 | 常规保养 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   提供有《配送车辆保洁记录》抽查，车牌号浙A8L0K2，2022-03月，浙AGF513-2022-04月无异常；  查看对设施、设备等维修的控制，一般由余杭东风汽车定点提供维修服务，提供了维修的凭证。抽查：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 余杭东风汽车维修 | 浙AD8D83 | 2021.11.27 | ■合格 □缺少 |  | |  |  |  | 口合格 □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 🞎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 | | 🗹《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。  组织认证所涉及的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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。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）  良好卫生规范 | 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》、口《食品配送工作日常管理规程》、口《场所、配送工具清洗消毒保洁管理制度》、口《弃物处置管理制度》 | 🗹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   公司浙江省杭州市余杭区仁和街道双陈村，厂区位置、配送分拣区布局符合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）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  厂区面积900多平方米；分拣区1个；冷冻库和冷藏库各一个（不在认证范围）， 1个常温库，检验室1个（主要用于散装食品的农残检测等）；  在办公层设有卫生间，配备有简易更衣室等；  查看预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）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销售（不含冷藏冷冻食品），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，基本满足预包装食品销售；   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、车间入口处有简易防鼠措施；仓库配置有粘鼠板，与《虫鼠害控制图》一致。  虫鼠害以公司自行防控为主，现场查看未配置灭蝇灯，尽管预包装食品风险较小，但建议配置，现场沟通；  分拣区有配备垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  提供有《虫鼠害检查记录》，每天检查一次，记录为王月华。  污水主要是生活污水，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   配备的主要厢式货车；  车辆及现场主要以清洁清扫为主，另外提供《场所清洁消毒记录表》，抽查2021-08-28/2022-05-26/2022-05-04/2022-04-01日，无异常；记录，基本符合。  车辆维保等见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   基本不涉及化学品，有简单的清洗消毒用品，单独存放，由仓库库管负责管理；有化学品标识；  现场观察观察——分拣区地面全部硬化，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。  验收见办公室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。地面铺有地板做防潮处理，现场查看有面粉直接放置于地板，现场沟通。  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清扫为主，环境基本干净整洁；提供《场所清洁消毒记录表》；每周对散装食品分拣区域进行一次84消毒液喷洒消毒，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，现场观察查看，配有工服、一次性口罩等，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《服务人员晨检记录表》，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，未提供外来人员健康管理证据，开不符合报告要求整改。   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销售（不含冷藏冷冻食品）。  客户群体主要是各企事业单位、职能部门，未来还将开拓学校等客户；   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 火灾应急演习  🞎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1月20日火灾演习 | 🞎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： 2022.1.20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  🗹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。**  涉及物流配送部的主要有：（不涉及）  OPRP点的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | |  |  |  |  |  | 基本符合 | |  |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况（不涉及物流配送部）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 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3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 | | 20220118（模拟） | 给客户XX配送的大米黄曲霉毒素超标（模拟） | 已进行确认 | 已进行确认 | 已进行确认 | 不涉及 | 不够完整，未附原始记录，已与企业沟通 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   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）——不适用   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 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：  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：【很少量，基本控制0库存】  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》、口《仓库管理制度》、口《产品/服务提供控制程序》、《食品防护控制程序》、口《库房管理制度》 | 符合  🞎不符合  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： 大米、调味品（如食用盐、醋、海天蚝油等）；仓库上锁防护、分类别分库存放、库存量不大。 组织控制库存量，减少库存积压风险。  分类存放 码放高度/层数 口储存温度 口冷冻库温度℃（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  现场查看有消防设施，但有一个二氧化碳灭火器的指针已经变红，已要求组织及时更换/充满。  半成品库房管理：抽查半成品名称： （不涉及）  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  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  现场询问查看，现场芝麻油、大豆油、面粉等属于致敏物质，但现场没有加贴致敏物标识，开具不符合要求整改。 |
| 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： 总经理或食品安全小组组长 ；  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 | 物流配送部 |  | | 通知消费者 | 办公室 |  | | 处置撤回产品 | 物流配送部、办公室 |  | | 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 | | 2022.03.15 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 给客户XX配送的大米黄曲霉毒素超标（模拟） | 已撤回发出去的20袋大米 | 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。 |
| 场所及周边环境 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应在对食品无显著污染区域内选择生产/经营场所。应采取措施以应对食品安全和宜食用性的不利影响。不利影响包括但不限于有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、易发洪涝灾害，以及大量虫害孳生。  生产/经营场所应得到良好维护，便于清洁和消毒，防止产品受到污染，以便实现其预期功能和效果。——基本符合  适用时，包括生产/经营场所内所有地面、厂房、仓库、设施、设备、餐厅、卖场、车辆、工具和容器，以及场所内各建筑物，确保接收、储存、生产和配送产品的食品安全。——不适用 | |
| 现场观察 | 厂区卫生良好、地面平整；厂区周围无对食品安全不利因素；无明显显著的污染区域。 | |
| 场所设计、建造、布局和操作流程 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应合理划分各功能区域，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。——基本符合  应根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。——基本符合  内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免在食品生产中发生交叉污染。——基本符合  根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求，合理划分一般作业区、准清洁区和清洁作业区等，并采取有效分离或分隔。——基本符合  应按设计要求进行施工和维护。如果需要根据实际情况变更，应按将食品安全风险降至最低原则进行。——不涉及  临时或可移动的食品生产经营场所、设施的位置、设计及建造，应尽量避免虫害孳生及食品受到污染。——不涉及 | |
| 现场观察 | 各功能区划分基本合理，有适当的分离或分隔措施，工艺布局合理；均为一般清洁区  无临时、可移动场所。 | |
| 库存  管理 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看仓库管理规程，是否包括“先进先出”和“有效期优先”的原则。 🗹是 🞎否  原材料库房管理：抽查原材料名称： 面粉、大米、酱油、醋等 很少量  🗹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  食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： 不涉及  🞎添加剂专库存放 🞎离地离墙放置 🞎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  半成品库房管理：抽查半成品名称： 不涉及  🞎分类存放 🞎离地离墙放置 🞎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  成品库房管理：抽查成品名称： 同原材料库  🗹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（缠膜防护）  检查库存产品的质量和卫生情况的频次： 每周  是否及时清理变质或超过保质期的库存。🗹是 🞎否 | |
| 现场观察 | 原料库分区存放，少量面粉着地放置，已现场沟通； | |
| 空气和水质 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品生产/经营涉及到的 🗹水（包括冰和蒸汽）和 🞎空气（包括压缩气体）应符合以下要求：  水、冰、蒸汽储存和处理的方式、产生的与接触食物的蒸汽、蒸发和过滤的回收用水不应导致食品污染。  食品加工用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。食品对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定。——主要清洁车辆、场地用水  第三方水质检测报告：——提供杭州余杭区水务局官网监测的水质报告 结论： 符合要求。  间接冷却水、锅炉用水等食品加工用水的水质应符合生产需要。——不涉及  食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。——基本符合  适宜时，应对非用于食品生产的水加以标识，以便将食品安全风险降至最低。有使用自备水源，有日常管理，——不涉及  应确保作为成份或与产品直接接触的空气、压缩气体、二氧化碳、氮气和其他气体符合所需要求，适当储存和处理，并在使用过程中进行定期监视。——不涉及 | |
| 现场观察 | 主要清洁车辆、场地用水，使用城市管网用水，提供杭州市余杭区水务局官网监测的水质报告，报告日期：2022-05-30，结论：合格 | |
| 包装  材料 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品包装的设计和材料应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。  使用的包装材料或气体不应含有有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不应对食品安全和宜食用性构成威胁。  任何可重复使用的包装都应适当耐用，易于清洁，必要时能够进行消毒。——不适用  本组织使用的内部包装材料：🞎玻璃瓶 🞎纸盒 🗹马口铁/镀锡铁罐 口塑料袋 🗹 其他 ——预包装产品原包装 | |
| 现场观察 | 产品包装材料主要是预包装原包装；不涉及内部包装材料 | |
| 废弃物管理 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持废弃物（包括废水和排水）收集、存放和处置规程，有特殊要求的废弃物处置方式应符合有关规定。 ——主要是生活垃圾  应提供足够的废弃物存放和排水设施，并定期维护。其设计和建造应避免污染食品或供水。食品生产排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域。排水设施应有防止逆流和交叉污染的设计。——基本符合。  废弃物需由接受过培训的人员负责收集和处置，并酌情保存处置记录。车间内废弃物处置点应远离食品设施，以防止虫害孳生。——基本符合。  应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。盛装危险化学品的容器或包装应在处置前予以标识，并采取措施防止食品污染或意外污染事件的发生。必要时，应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并按废弃物特性分类存放。——不涉及  场所外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。——基本符合。  废弃物的种类：🞎废水 🞎废气 🞎废包材 🗹 其他—少量生活垃圾 | |
| 现场观察 | 销售行业较为简单，主要是生活污水和生活垃圾；  现场配置简易垃圾桶，每天进行清洁 | |
| 产品污染风险和隔离 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险：  1）微生物污染  🗹建立实施生产经营设备、工具、容器和环境的清洁消毒措施。  🗹必要时，应建立食品生产经营过程中的微生物监控计划，包括对环境及过程中产品的微生物监控；——不涉及  🗹对未加工的、非即食食品应采取物理或时间上的隔离措施，与即食食品分开，并在转换隔离时进行有效的清洁与消毒，避免交叉污染；——不涉及  口在处理生食后，应对表面、器具、设备、固定装置和配件彻底清洗，必要时进行消毒；——不涉及  🗹出于食品安全的目的，适宜时，需采取措施限制或控制进入高清洁加工区域。——不涉及  2）物理污染  🗹建立、实施和保持防止物理污染的控制措施，对各类污染进行控制。——基本符合  控制措施可包括：  🗹—应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；——基本符合  🗹—采取设置筛网、捕集器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；——不涉及  🗹—维护和定期检查设备；——主要是车辆，定期进行维保，基本符合  口—适用时，使用经校准的探测或筛选设备； ——不涉及  🗹—建立预案以处置破损（如玻璃或塑料容器破损）情况。——不涉及  🗹—目前主要通过人员挑选方式对产品中异物进行检查。——不涉及  3）化学污染  🗹建立、实施和保持防止化学污染的控制措施，对各类污染进行控制。控制措施可包括：  🗹—对清洁剂🗹、消毒剂🗹、润滑剂🞎和杀虫剂🞎等化学污染物实施控制；  🗹—对食品添加剂和食品加工助剂的使用应符合法规和标准的要求，防止非预期使用。——不涉及  微生物污染控制措施——☑清洁 □消毒 ☑杀菌 口生熟分开  化学污染控制措施——☑专人管理 ☑现场标识和定置管理 □专库存放 □专柜存放 ☑按量领用  物理污染控制措施——□玻璃管制 ☑设备维护 口金属探测 ☑定期检查 | |
| 现场观察 | 预包装常温产品，现场分区存放；可以确保不产生交叉污染；  车辆定期到指定店进行维保，见H3.3 基础设施/设备管理条款审核记录；  提供有《配送车辆保洁记录》，抽查2022.06.01日-2022.06.20日，无异常； | |
| 清洁  消毒 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒方案，降低污染并避免造成新的污染。  清洁消毒方案应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具的名称，清洁消毒工作的职责，洗涤、消毒剂的名称，消毒剂的浓度和时间，清洁消毒的方法和频率，清洁消毒效果的验证及不符合的处理，清洁消毒工作及监控的记录。  应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施。必要时应配备适宜的消毒设施。  应采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。卫生间和废弃物等高污染区域的工具和设备应单独清洁和存放。  食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施应分离。抽查：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 部位 | 水温 | 清洗剂 | 消毒剂 | 消毒剂浓度 | 消毒时间 | 消毒频次 | | 手 | —— | 洗手液 | 酒精 | 75% | 每班次上岗前 | —— | | 工器具-主要是车辆 | —— | —— | 84消毒液 | 按比例进行配置，未明确浓度已现场沟通 | 每班次结束后 | 每天 | | 靴底 | —— | —— |  |  |  | —— | | 操作台 | —— | —— |  |  |  |  | | 设备-传送带 | —— | —— |  |  |  | —— | | 地面 | —— | —— | 84消毒液 | 按比例进行配置，未明确浓度已现场沟通 | 班次结束后 | 每周1次 | | |
| 现场观察 | 现场观察：洗手设施、工器具及设备的清洁设施分间不交叉；  提供有《场所清洁消毒记录表》，抽查2022-04~05，无异常 | |
| 虫害  防治 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持虫害控制规程，以预防、监视和控制或消除场所发生虫害的风险。程序应包括以下内容：  制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施，防止有害生物的藏匿或孳生或鼠类昆虫的侵入。如：  —去除潜在藏匿或孳生点；  —场所周围的景观设计应尽量减少吸引和藏匿有害生物；  —安装纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕；  —易孳生虫害的食品应离墙离地存放。  绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。  若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。  应保留虫害防治的记录。  如虫害控制采取外包方式，食品生产经营组织应对外包方进行监视。如有需要，确保外包方或其指定的虫害控制操作人员采取纠正措施（如消灭虫害、消除藏匿点或入侵路线）。——不涉及  虫害消杀管理：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 虫害 | 灭虫措施 | 投放频次 | 检查频次 | 有效性评价 | | 蚊 | 🞎纱帘、🞎纱网、🞎防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每天 | 有效 | | 蝇 | 🞎纱帘、🞎纱网、🞎防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每天 | 有效 | | 鼠 | 🞎防鼠板、🞎捕鼠器、🗹粘鼠板、🞎生化信息素捕杀装置、🞎室外诱饵投放点 | 基本符合 | 每天 | 有效 | | 蟑螂 | —— |  |  |  | | 鸟类 | —— |  |  |  | | |
| 现场观察 | 在仓库门口、车间入口处有简易防鼠措施；仓库配置有粘鼠板，与《虫鼠害控制图》一致。  虫鼠害以公司自行防控为主，现场查看未配置灭蝇灯，尽管预包装食品风险较小，但建议配置，已与企业现场沟通；  提供有《虫鼠害检查记录》，每天检查一次，记录为王月华。  污水主要是生活污水、场地必要时清洁产生，经过处理后，统一排入市政污水管网。基本符合。 | |
| 人员卫生 | | | H(V1.0)  3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 卫生设施 | 完好状态 | 控制方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 更衣室 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 工作鞋靴消毒设施 | —— |  |  | □良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | —— | —— |  | □良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | 非手动水龙头 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 干手设施 | —— |  |  | □良好 □不足 | | 手消毒设施 | —— | 75%酒精消毒液 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 风淋室 | —— |  |  | □良好 □不足 | | 淋浴室 | —— | —— |  | □良好 □不足 | | 卫生间 | 完好 |  | 每天进行 | □良好 □不足 |   对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 🞎是 🞎否，——不涉及 | |
| 现场观察 | 现场观察人员穿工作服，小组组长不定期抽查，询问无异常情况；  提供了《每日卫生检查记录表》，内容包括员工健康、食品安全、配送场地清洁卫生等。 | |
| 工作服管理 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品；  洁净区包括：🞎口罩、🞎帽子、🞎发网、🞎衣、🞎裤、🞎鞋靴、🞎围裙、🞎套袖、🞎手套等。  准清洁区： 🞎口罩、🞎帽子、🞎发网、🞎衣、🞎裤、🞎鞋靴、🞎围裙、🞎套袖、🞎手套等。  一般清洁区：🞎口罩、🞎帽子、🞎发网、🞎衣、🞎裤、🞎鞋靴、🞎围裙、🞎套袖、🞎手套等。  工作服清洗： 🞎集中清洗、🗹员工自行清洗、🞎委外清洗  工作服消毒：🞎消毒剂消毒、🞎紫外照射消毒、🞎热力消毒 、🗹不需要 | |
| 现场观察 | 预包装食品销售只涉及一般清洁区；  现场观察：员工佩戴口罩、穿工服； | |
| 员工  健康 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 应对员工健康进行管理，明确健康标准，以降低食品安全风险。  日常健康管理：  是否建立健康检查和登记机制 🗹是 🞎否  将有伤口的人员分配到不会直接接触食品的地方工作 🗹是 🞎否  对于患有传染性疾病或对食品安全有直接影响的食品生产/经营人员，不应让其进入任何食品处理区域，并及时向上级报告。 🗹是 🞎否  对于传染性疾病，应适当考虑在返回工作岗位前获取体检合格证明。🗹是 🞎否  如果允许受伤人员继续工作，应采取适当措施，对受伤人员伤口进行处理，并防止防护用品或医疗用品污染食品。 🗹是 🞎否  每年对食品安全有直接影响的生产/经营人员进行健康检查，保留记录。  健康证管理，见“办公室审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | | 管理岗位 |  |  |  | | 车间操作人员 |  |  |  | | 检验人员 |  |  |  | | 仓库保管员 |  |  |  | | |
| 现场观察 | 每日进行晨检，提供有《服务人员晨检记录表》； | |
| 场所  巡检 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检计划，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 生产环境——分拣区 | 每天 | 2022-06-25 | 无异常 | —— | —— | | 食品加工人员 | 每天 | 2022-06-20 | 无异常 | —— | —— | | 设备——主要是车辆 | 每天 | 2022-06-25 | 无异常 | —— | —— | | 设施——主要是仓库 | 每天 | 2022-04月 | 无异常 | —— | —— | | |
| 现场观察 | 现场环境卫生良好、设备设施运转正常。  主要体现在《场所清洁消毒记录》、《配送车辆保洁记录》、《每日卫生检查记录》等，无异常 | |
| 返工 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | ☑《不合格品控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取返工品处置相关记录名称：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 返工的不合格信息描述 | 标识方式 | 可追溯 | 纠正之后应验证 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   是否记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期）。□是 ☑否——审核周期内未发生 | |
| 现场观察 | 现场观察，主要为预包装产品销售，无返工及不合格品 | |
| 运输  储存 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 公司目前有7辆车，提供有车辆行驶证、驾驶员驾驶证，见“办公室审核记录”。  产品运输公司自行负责。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 与食品接触物品 | 清洁频次 | 清洁方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 车辆 | 每天配送结束后进行清洁 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 容器 | —— |  |  | □有效 □不足 | | 工器具 | —— |  |  | □有效 □不足 | | 设备 | —— |  |  | □有效 □不足 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   查看车辆管理情况，提供了《配送车辆保洁记录》，记录了保洁人、保洁时间等信息；抽查2022-06-01日~04日，无异常；  食品及食品相关产品应依据性质的不同分设贮存场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。——主要是预包装常温产品的销售。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 物料名称 | 存放位置 | 标识方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 原料 | 原料库（少量） | 分区域存放 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 食品添加剂 | —— |  |  | □有效 □不足 | | 半成品 |  |  |  | □有效 □不足 | | 成品 | 原料库（少量） | 分区域存放 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 包装材料 | —— |  |  | □有效 □不足 |   是否根据食品的特点和卫生需要选择适宜且受控的贮存和运输条件：——常温配送  □保温，温度 ℃，湿度 %  □冷藏，温度 ℃，湿度 %  □保鲜。温度 ℃，湿度 %  □冷冻，温度 ℃，湿度 %  查看运输管理，《食品运输协议》，内容是否包括：——（不适用），自有车辆运输  要求不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮存运输。 ☑是 □否  运输散装食品的容器和运输工具，应确保食品安全和宜食用性不受影响。☑是 □否 | |
| 现场观察 | 抽查1）销售单，日期2022-06-20日，销售单位：良渚公司，产品：盛涛大米：3袋，海天草菇老抽1.9L,1箱，海天蒸鱼豉油450ml，1箱；西湖味精1袋；配送人：沈小华，车牌号：浙A5K0R8；   1. 销售单，日期：2022-01-24，销售单位：拱野区看守所；大米：50包；配送人：赵海成；车牌号：浙AGF513，签收人：沈慧君； 2. 送货单，购买单位：临平新城；产品：金龙鱼御品珍珠米8包、多力葵花籽油20桶；配送日期：2022-03-21日，配送员：杜波； 3. 销售单，日期：2021-11-09日，客户：中泰街道镇政府，鸡蛋面：12斤，万隆香肠：4斤，祖名红香干：4包，酸豇豆：2包，安佳黄油3块，美玫面粉：1袋，配送人：王云旗； | |
| 来访者 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 被允许进入食品生产/经营场所的来访者在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求，管理包括：  🗹进入健康证检查，🗹健康状况登记，🞎进入洗手消毒，🞎进入鞋靴消毒，🞎发放工作服帽/鞋靴，  🞎手部卫生检查； 🞎外出更衣要求 🞎卫生要求告知 🞎 | |
| 现场观察 | 外来人员身体的健康告知：🞎健康证 🗹良好身体健康告知，未提供外来人员健康管理证据，开不符合报告要求整改。 | |
| 培训 | | | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 □是 □否，——见“办公室审核记录”  培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— | 法律法规标准 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 食品安全管理制度 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 岗位操作技能 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 法律法规标准更新 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 |   组织工作人员提高食品安全意识的方式： ——见“办公室审核记录”   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 |  | | 遵守食品安全相关法律法规标准 | □会议 □展板 □标语 □培训 □其他 |  | | 遵守各项食品安全管理制度 | □会议 □展板 □标语 □培训 □其他 |  |   食品定期评审和更新培训计划。□是 □否 | |

说明：不符合标注N