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 主管领导：王红霞 陪同人员：周晓峰 | | | 判定 |
| 审核员： 肖新龙 审核时间：2022-07-05下午~2022-07-06上午 | | |
| 审核条款：  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/5.2 | | |
| 部门职责 | H (V1.0)  2.5.1 | | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第0.4.1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、负责根据客户订单安排采购并组织实施生产、负责生产过程中食品安全危害的控制、负责仓库的管理/配送管理、参与应急、撤回/召回演练等。  经询问审核周期内本部门职责未发生变化 | |
| 目标 | H(V1.0)  2.4.2 | | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》 | | 🗹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  （2021.06-2022.05） | | 顾客投诉处理率100% | 已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉X100% | 配送部 | O | | 配送及时率100% | 配送及时批次/配送总批次X100% | 配送部 | 100% | | 产品合格率100% | 配送合格批次/配送总批次X100% | 配送部 | 100% | | 供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量X100% | 配送部 | 100% | | 进货入库检验合格率100% | 进货检验合格数量/进货总数量X1005 | 配送部 | 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。 | |
| 产品设计和开发 | H(V1.0)  3.4 | | 文件名称 | 🗹《食品研发及确认控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 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，——审核周期内未发生 ，见《食品研发及确认控制程序》  是否进行了食品安全危害识别； ——审核周期内未发生  🞎是 🞎否；具体描述： ——  是否进行了食品安全危害分析和评估；  🞎是 🞎否；具体描述： ——  是否确定了CCP/CL/OL?  🞎是 🞎否；具体描述： —— | |
| 采购管理 | H(V1.0)3.5 | | 文件名称 | 如☑管理手册3.5条款、□《供方评定记录表》、☑《采购控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：   1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;   查看《供方评价制度》中有对合格供方的评价准则；  查看《合格供方名单》，共有7 家；包括了肉类、蔬菜、洗消用品等。  b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管  理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求——🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查老外部供方的评价证据：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江青莲食品股份有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 🗹原辅料 🞎食品包装材料 🞎食品添加剂 | | 产品/过程/服务名称 | 鲜畜肉类 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330400732418541A 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：SC10433042400142 🗹有效 🞎失效  🞎 《食品生产许可证编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 检测报告/卫生证明的提供 | 白条肉：肉品品质合格证编号：（2021）06914851，嘉兴市动物产品交易确认单（仅限于嘉兴市境内分销使用）编号：3532363，日期：2022-05-17生猪尿样检测报告单编号：【2022】050536，日期：2022-05-17 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 供方现场评价情况 | 未进行 | | 第二方审核情况 | 未进行 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方（96分） 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江华腾农业科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 🗹原辅料 🞎食品包装材料 🞎食品添加剂 | | 产品/过程/服务名称 | 畜肉类 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330483323435711A 🗹有效 🞎失效  🞎《食品生产许可证书》 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹 《食品经营许可证》编号： JY13304830194584 🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 检测报告/卫生证明的提供 | 产品名称：猪肉  报告编号：ASH21-092485-01  检测机构：通标标准技术服务（上海）有限公司  报告签发日期：2022-01-11  检测项目：镉、铅、汞、砷、铬、挥发性盐基氮、毒死婢、马拉硫磷等  检验结果：合格 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 样品试用的情况 | 正常 | | 供方现场评价情况 | 未进行 | | 第二方审核情况 | 未进行 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方（未提供供方评价的证据，已开具不符合项） 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桐乡市鼎耀农产品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 🗹原辅料 🞎食品包装材料 🞎食品添加剂 | | 产品/过程/服务名称 | 鲜家禽肉类 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9133 0483MA2CXPD53D | | 检测报告/卫生证明的提供 | 抽查鸭胴体的动物检疫合格证明编号：3432635811，日期：2022-06-30；  抽查鸡胴体的动物检疫合格证明编号：3432635806，日期：2022-06-26； | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 样品试用的情况 | 正常 | | 供方现场评价情况 | 未进行 | | 第二方审核情况 | 未进行 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方（96分） 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桐乡市梧桐鑫鑫塑料制品商行 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 🞎原辅料 🗹食品包装材料 🞎食品添加剂 | | 产品/过程/服务名称 | 塑料袋 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92330483MA2EWF1L7M 🗹有效 🞎失效  🞎《食品生产许可证书》 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《食品经营许可证》编号： 🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 检测报告/卫生证明的提供 | —— | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 样品试用的情况 | 正常 | | 供方现场评价情况 | 未进行 | | 第二方审核情况 | 未进行 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方（95分） 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桐乡市啄木鸟虫控有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 🞎原辅料 🞎食品包装材料 🞎食品添加剂 🗹其他—虫害消杀服务 | | 产品/过程/服务名称 | 虫害消杀服务 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9133048785653182Y 🗹有效 🞎失效  🞎《食品生产许可证》 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 《食品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 其他——农药经营许可证：农药经许（浙）33048320088 🗹有效 🞎失效 | | 检测报告/卫生证明的提供 | —— | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 每月来厂消杀1次，有消杀施工单 | | 样品试用的情况 | 正常 | | 供方现场评价情况 | 未进行 | | 第二方审核情况 | 未进行 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |   同时还抽查了水果（货主摊位0063） 的供方嘉兴市水果批发市场； 蔬菜类 的供方 桐乡市崇福张继东家庭农场（未提供供方评价的证据，已开具不符合项） 与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  75%酒精、84消毒液；从超市采买；  c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：  查看《原辅料、食品包装材料验收程序》，方法包括：  🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明  🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;  🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;  原辅料、食品包装材料验收要求： ——“见品控部审核记录”   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | | —— |  | 🞎法律、法规  🞎客户要求  🞎预期用途 | |  |  | 🞎法律、法规  🞎客户要求  🞎预期用途 |   d) 必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否（不涉及）  使用的食品添加剂种类：（不涉及）  🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂🞎酸化剂 🞎加工助剂 🞎其他  无用量限制种类：  有用量限制种类：  e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。  每年按照《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。  ——审核周期内未发生  《食品进货查验记录制度》——见品控部审核记录 | |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  🗹没有 🞎有，说明： | |
| 标识和追溯 | H(V1.0)3.7 | | 文件名称 | 如：🗹《HACCP管理手册》第3.7条款、 🗹《产品标识及可追溯性控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应确保具备识别产品及其状态的追溯能力，并应制定实施产品标识和可追溯性计划，至少满足以下要求：  a）在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性：  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  半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  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  b）保持产品发运记录，包括：🞎分销方、🞎零售商、🗹顾客 🞎消费者  抽查发运记录： 主要体现在“送货单” “见配送部H3.3条款审核记录”  状态标识包括：  🗹合格品 🞎待检 🗹不合格品 🞎返工品 🞎顾客处退回品 🞎  应对标有产品成分表、致敏物质、识别码和其他关键信息的包装材料进行管理，防止误用的部分：  🞎专人管理 🞎专库管理 🞎专线生产 🗹按需领用 🞎及时清场 🞎及时退回剩余标签 🗹不涉及  当产品未贴标签时，应提供所有有关的产品信息，以确保顾客或消费者安全食用或使用； 🗹不涉及  🗹包装箱外标识 🞎转移单据标识 🞎说明书标识 🞎网站说明 🞎人员培训 🞎  建立和实施可追溯性系统应考虑：  🗹接收材料、配料和中间产品的批次与终产品的关系；  🞎返工的材料/产品；——不涉及  🗹终产品的分销；    组织于 2022 年 1 月 15 日验证可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎食品安全事故 🞎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 | | 2022-01-15 | 给振东小学配送的蔬菜20份农残超标（模拟） | 2022-01-15 | 2022-01-15 | 2022-01-15 | 2022-01-15 | 已全部撤回（模拟） | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   流程基本有效，但未提供追溯的原始记录，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 ——个月。  产品留样（适用时）：  抽查产品留样记录：——见“品控部审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   **系统的验证可使用终产品数量与配料数量的匹配作为有效性的证据**。🗹是 🞎否 | |
| 产品撤回和召回 | H(V1.0)3.9 | | 文件名称 | 🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《产品撤回和召回计划》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 确保及时撤回或召回受食品安全危害影响的全部放行产品。该计划应包括以下方面的要求：  a）启动和实施产品撤回和召回计划人员的职责和权限； ☑是 □否  b）产品撤回和召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求； ☑是 □否  c）受食品安全危害影响产品的撤回和召回措施； ☑是 □否  d）对撤回或召回的产品进行分析和处置的措施，包括对可能受影响的其他产品的评估和处置；撤回或召回的产品在最终完成处置前应在控制下保管，防止非预期使用； ☑是 □否  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 | HACCP小组组长 |  | | 通知客户 | 配送部经理 |  | | 通知消费者 | 配送部经理 |  | | 处置撤回产品 | 配送部、品控部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 配送部、品控部 |  | | 安排采取措施的顺序 | HACCP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 组织公司进行撤回/召回演练，   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 纠正措施 | 有效性评价 | | 2022-01-15日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 给振东小学配送的蔬菜20份农残超标（模拟） | 已发送的20份全部撤回 | 已撤回 | 销毁处理 | 🗹流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  |  | 🞎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。——管评基本涵盖 | |
| 致敏物质的管理 | H(V1.0)3.10 | | 文件名称 | 《致敏物质管理计划》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，以满足要求：——见“HACCP小组审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 物料 | 列举 | | 含有过敏源评价 | | 原辅料 |  | | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 中间品 |  | | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 成品 |  | | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 食品添加剂 |  | | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 加工助剂 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | | 接触材料 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | | 新成分 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | |   识别致敏物质的污染途径：□原材料；□仓储；□运输；□加工中交叉污染；□人员；□ ；  应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，可包括：  ——对已识别存在致敏物质的原料、产品应实施标识；  □是 □否，说明：  ——采用物理或时间隔离等措施防止含致敏物质的原料、产品与其他产品的交叉污染；  □是 □否，说明：  ——通过清洁和产品线转换等措施防止意外致敏物质的交叉污染；  □是 □否，说明：  ——必要时，应对加工操作人员实施致敏物管理意识、方法和预防措施的培训；  □是 □否，说明：  ——当采取了良好的控制措施仍不能防止致敏物质接触时，应实施消费者告知。  □是 □否，说明：  交叉污染的控制措施：□有效 □基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；□无需检测  对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照所在国家（地区）和产品目的国家（地区）的法律法规要求进行标识。——不涉及  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显，需要改进  本企业 大豆（毛豆）、花生 属于过敏原的范畴。【涉及体系审核覆盖范围内】，现场观察畜禽肉类初加工间与果蔬类初加工间分隔，不交叉；对于大豆（毛豆）、花生致敏物质量很少，现场操作时控制分区存放，单独包装，当天配送给客户，现场未做致敏物标识，已与企业沟通，后期改进 | |
| 食品防护 | H(V1.0)  3.11 | | 文件名称 | ☑《食品防护控制程序》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品防护计划应包括以下内容：——见“HACCP小组审核记录”  a）食品防护评估； □是 □否  b）食品防护措施； □是 □否  c）食品防护措施的监视；□是 □否  d）纠正和纠正措施； □是 □否  e）验证； □是 □否  f）应急预案； □是 □否  g）记录。 □是 □否  企业的食品防护计划应与HACCP体系整合。□是 □否  人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： 损坏基础设施 ，控制措施： 执行 《良好卫生规范》、《食品防护计划》  蓄意污染造成的显著危害： 掺杂、以次充好、使用非食品原料、不正当使用化学品导致的污染 ，控制措施： 员工培训、严格的供方管理 、食品防护计划  —— 经询问审核周期内未发生人为的破坏事件，也未发生蓄意污染事件。 | |
| 食品欺诈预防 | H(V1.0)  3.12 | 文件名称 | | 🗹 管理手册第3.12条款，🗹《预防和消除食品欺诈控制程序》 | | 符合  不符合 |
| 运行证据 | | 公司建立了《预防和消除食品欺诈控制程序》。要求每年覆盖产品类别进行一次原辅料脆弱性评估，并针对脆弱性建立食品欺诈防护计划，经抽查公司已按照程序文件要求进行策划实施，具体见——HACCP小组审核记录；  经过评估认为：严格控制供方、从合格供方采购原料，可以满足预防和消除食品欺诈的要求，经询问目前原料经采购自合格供方，对供方定期进行评价，具体见H(V1.0）3.5条款审核记录；审核周期内未发生食品欺诈事件。 | |
| 应急准备和响应 | H(V1.0)  3.13 | | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》 、🗹《送货服务应急预案》 | | 🗹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 🗹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 🗹突发疫情  ——未识别新冠疫情，已与企业沟通  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》、🗹《送货服务应急预案》  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 消防演练  🞎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 | | 消防应急演练2022-01-23 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 基本有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   对预案定期评审的日期： 2022-01-23  修订响应措施的内容： 无 。  ——建议定期组织对送货服务应急预案的演练、评审预案的有效性； | |
| CCP的监控 | H(V1.0)  4.3.4.3 | | 文件名称 | 🗹《HACCP计划》、 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。 监控方法应准确及时；  监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；  监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。——经HACCP小组识别分析、评价，最终确认的CCP点是果蔬类验收、畜禽肉类验收，主要有品控部负责，本部门不涉及CCP点   | 序号 | 监控措施 | | | | | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |  | | —— |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。  🞎 未发生 🞎发生，采取的纠偏   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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》——审核周期内未发生  当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。  保持监控记录情况，🞎保持 🞎未保持，说明 —— | |
| 投诉处理 | H(V1.0)5.2 | 文件名称 | | 🗹 管理手册第5.2条款、🗹 《顾客投诉处理控制程序》 | | 符合  不符合 |
| 运行证据 | | 抽查《顾客投诉处理单》——审核周期内未发生顾客投诉  投诉日期： ；  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： ；。 | |
| 场所及周边环境 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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。——周边无显著污染区域  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。——基本符合  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。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。 | |
| 现场观察 | 厂区卫生良好、地面平整；  厂区周围未见对食品安全不利因素；也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 | 🗹《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。——有划分，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  应根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求，合理划分作业区，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。——基本符合  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，果蔬类初加工间、肉类初加工间分隔，不交叉，位于厂区3层；  无临时、可移动场所。 | |
| 基础设施、设备管理 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | | 如：🗹手册第3.3条款、🗹《设备设施控制程序》、🞎《设备管理制度》、🞎《设备操作规程》； | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 基础设施包括：🗹办公室 🗹车间厂房 🗹库房 🗹生产设备 🗹特种设备（电梯，房东负责管理）  🞎动力设施 🞎辅助设施  特种设备：  🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🗹电梯（电梯，房东负责管理） 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎不适用  查看对设备采购的控制：——审核周期内无采购设备要求   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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，提供有设备维保计划、   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 一级维保记录 | —— |  |  |  | | 一级维保记录 | —— |  |  |  | | 一级维保记录 |  |  |  |  | | 一级维保记录 | —— |  |  |  | | 一级维保记录 | —— |  |  |  | | 二级维保记录 | —— |  |  |  | | 三级维保记录 | —— |  |  |  | | 维保记录 | 冷藏库、冷冻库 | 2021.12.23/2022-06-13 | 每半年 | 风扇清洁、制冷检查、除霜 | |  |  |  |  |  |   车辆维保按照实际公里数，到指定的4S店进行，提供有维修发票，2022-06-10日；  刀具、砧板、果蔬筐等每次使用完毕进行清洗，日常进行管理。  设备日常点检——不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 抽查设备 | 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 | |  |  |  |  | □完好□不完好 | |  |  |  |  | □完好□不完好 | |  |  |  |  | □完好□不完好 | |  |  |  |  | □完好□不完好 | |  |  |  |  | □完好□不完好 | |  |  |  |  | □完好□不完好 | |  |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |   查看对设备维修的控制——审核周期内未发生   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修内容 | 验收结果 | | —— |  |  | □合格 □缺少 | |  |  |  | □合格 □缺少 | |  |  |  | □合格 □缺少 | |  |  |  | □合格 □缺少 | |  |  |  | □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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🗹电梯（房东负责管理） 🞎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》 | | 电梯 | RH16795 | DT2022J11062 | 2023年05月 日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 | | 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（客梯） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |   ——1部电梯，由房东负责管理   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 |  | | —— | 至 |  |  | | **特种设备日常点检** | | ——电梯，由房东负责管理 | | | | | 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 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 叉车 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（客梯） |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | |
| 库存  管理 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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： 少量长豇豆、葱  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度 5 ℃ 🞎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  🞎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 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 室温 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 （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： —— ——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  检查库存产品的质量和卫生情况的频次： 每天  是否及时清理变质或超过保质期的库存。🗹是 🞎否 | |
| 现场观察 | 1个冷藏库、1个冷冻库；冷藏库中存放少量剩余的大葱、莴笋等；分拣区存放少量的土豆、南瓜、红薯  冷藏库温度：5.0℃，冷冻库温度：-14℃。提供有温度监控记录表，抽查2022-01月，冷冻库温度监控记录，温度≤-15℃，符合要求；  抽查2022-05月冷藏库《温度记录表》，温度5.0-5.7℃；符合要求； | |
| 空气和水质 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹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。——主要少量生产加工用水，用于设备、工器具、地面的清洁  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。  第三方水质检测报告： ——定期查询桐乡市水务集团官网监测的水质报告 结论：  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。——（不适用）  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。——符合要求  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。——（不适用）  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。——（不适用） | |
| 现场观察 | 生产用水主要用于设备、工器具、地面的清洁，定期查询桐乡市水务集团官网监测的水质报告，提供2022-06-10日发布的水质监测结果，无异常 | |
| 包装  材料 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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。——包装材料主要为网套、塑料袋、塑料周转筐等，不涉及加贴标签  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。——包装材料主要为网套、塑料袋、塑料周转筐等  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。——符合要求  本组织使用的内部包装材料：🞎玻璃瓶 🞎纸盒 🗹塑料袋 🞎 其他——周转筐、网套 | |
| 现场观察 | 塑料周转筐每次使用完毕后清洗沥干、在操作间采用紫外线消毒；但未保留记录，已现场沟通；  塑料袋、网套一次性，直接使用；目前受疫情影响，初加工产品客户需求量较少； | |
| 废弃物管理 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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。——带盖垃圾桶  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。——符合要求  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。——每天完毕后进行倾倒，无特殊废弃物  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；——带盖垃圾桶  车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。——带盖垃圾桶，有简单标识；  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。——无  废弃物的种类：🗹废水（设备工器具、场地清洗废水） 🞎废气 🞎废包材 🗹 其他 | |
| 现场观察 | 废水量很少，排入桐乡副食品批发市场后，统一排入市政管网；  垃圾主要是生活垃圾一类，主要由桐乡副食品批发市场统一管理； | |
| 产品污染风险和隔离 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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。——紫外线消毒  🗹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  🗹对生的、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；——空间上分隔  🗹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；——符合  🞎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。  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；  🗹—采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查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；  🞎—适用时，使用经校准的探测或筛选设备（金属探测器、x射线探测器等）；——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  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  见《危害分析工作单》  微生物污染控制措施——☑清洁 ☑消毒 □生熟分开 □  化学污染控制措施——☑专人管理 ☑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 □金属探测 ☑定期检查 | |
| 现场观察 | 果蔬类初加工间1间、畜禽肉类加工间1间；有效分隔，不交叉；  化学品主要是清洗剂、84消毒液、单独区域存放，按需领用；  加工设备、台面、工器具每日使用完毕清洗，使用前检查，体现在《每日卫生检查记录表》抽查2022-05月，无异常；  提供有《紫外线消毒记录》、 | |
| 清洁  消毒 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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。   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 75%酒精 | —— | 每班次上岗前 | 每次 | | 工器具 | —— | —— | 刀具、砧板 | 热水 | 每班次上岗前 | 每天 | | 设备 | —— | —— | 紫外线 | —— | 每班次上岗前 | 每天 | | |
| 现场观察 | 现场观察：食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开，不交叉；  提供有《紫外线消毒记录》；  提供有《每日卫生检查记录表》，包括设备、工器具清洗、工作服清洁完好、地面清洁状况、员工健康、食品安全性等卫生状况、抽查2022-03月，无异常 | |
| 虫害  防治 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎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。——每天进行1次检查；  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。——防蝇灯、挡鼠板  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。——提供有《虫鼠害控制图》  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。——基本符合  应保留虫害防治的记录。——《虫鼠害检查记录》  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。——外包，每月消杀1次；  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）。——简单消杀，未保留，已与企业沟通   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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、 | 每月1次 | 每天 | 有效 | | 蟑螂 | 蟑螂药（办公室区域） | 每月1次 | 每天 | 有效 | | 鸟类 | —— |  |  |  | | |
| 现场观察 | 现场观察发现：配送区分拣大厅的灭蝇灯中有大量蚊蝇，开具不符合项  虫害消杀外包：外包方名称：桐乡市啄木鸟虫控有限公司，每月来厂进行1次消杀；提供有《施工记录单》，灭蟑螂区域：办公室、灭鼠区域：配送分拣大厅；抽查2022-06-22日、2022-05-27日、2022-02-25日，施工人员：钱\*\*；  提供有《虫鼠害检查记录表》，抽查2022-06月，无异常； | |
| 人员卫生 | H(V1.0)  3.3 | | 文件名称 | 🗹《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 | 手动自穿 | —— | 每天进行 | ☑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 | 完好 | 🗹热风、一次性纸巾 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 手消毒设施 | 完好 | 75%酒精 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 风淋室 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 淋浴室 | —— | —— |  | □良好 □不足 | | 卫生间 | 完好 | 日常检查 | 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 | 现场观察卫生设施完好，每日进行检查；  提供有《每日卫生检查表》 | |
| 工作服管理 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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 | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服，基本符合要求。  员工每日岗前检查，提供有《体温表》，抽查2022-06月，有请假标识，体温无异常； | |
| 员工  健康 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹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“综合办审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | 提供有《每日员工检查记录》，随机抽取2022.06月，无异常； | |
| 场所  巡检 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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，   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 每天 | 2022-06月 | 无异常 | —— | —— | | 食品加工人员 | 每天 | 2022-06月 | 无异常 | —— | —— | | 设备 | 每天 | 2022-06月 | 无异常 | —— | —— | | 设施 | 每天 | 2022-06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《每日卫生检查表》上  灭火器、防火等设备设施完好 | |
| 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：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |
| 现场观察 | 现场观察，有划分不合格品区；询问有不合格品时按照不合格品控制程序执行，审核周期内未发生因不合格品而进行的返工；但配送到客户处的果蔬有磕碰现场，给客户换货处理 | |
| 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 | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 与食品接触物品 | 清洁频次 | 清洁方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 容器 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 工器具 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 设备 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 车辆 | 自有车辆，每次使用完毕进行清洁消毒 | 水洗 | —— | ☑有效 □不足 |   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。——基本符合   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 物料名称 | 存放位置 | 标识方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 原料 | 少量初加工剩余果蔬、存放在冷藏库或分拣大厅 | 分区域存放 | 每天目测 | ☑有效 □不足 | | 食品添加剂 | —— |  |  | ☑有效 □不足 | | 半成品 | —— |  |  | ☑有效 □不足 | | 成品 | —— |  |  | □有效 ☑不足 | | 包装材料 | 少量塑料袋 | 分区域存放 | 不定期 | ☑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：  □保温，温度 ℃，湿度 %  ☑冷藏，温度 5℃，湿度 %【少量大葱、莴笋】，室温存放少量的土豆、胡萝卜、南瓜  □保鲜。温度 ℃，湿度 %  ☑冷冻，温度 -14 ℃，湿度 %  查看《食品运输协议》，内容是否包括：——不涉及，自有车辆  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 | 自有车辆配送，有2辆冷藏车；常温车辆14辆；  提供有有效期内的车辆行驶证、驾驶员驾驶证；  提供有《配送车辆清洗消毒记录》，抽查2022-05月，清洗方式：水洗、消毒方式：喷雾，未明确喷雾浓度，已与企业沟通；  销售单主要通过公司系统进行，随机抽取：  2022-06-14日，客户名称：崇福派出所；配送货品：纯精肉、小茄子、四季豆、生菜、芹菜、大包金针菇、茭白、胡萝卜等；客户签收：钱\*\*；配送车辆车牌号：浙 F3FS95，配送员：刘洪君；  抽查2022-06-14日，客户名称：同安建设有限公司濮院分部，配送货品：去皮夹心肉、五花肉、大白菜、本地韭菜、小茄子，客户签收：龙\*\*；配送员：钱云泉，车辆：电瓶车；  另抽查2022-04-21日，客户名称：梧桐派出所，配送货品：去皮夹心肉、黑木耳、黄瓜、兰包菜等，客户签收，配送员：李国彬；车牌号：浙 FX3T28 | |
| 来访者 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹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 | 《来访人员登记薄》，主要包括来访事由等，现场配置体温检测枪，进行体温检测； | |
| 培训 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 🗹《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“综合办审核记录”  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“综合办审核记录”   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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