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：市场部 负责人：徐勤功 陪同人员：刘晨 | | | | | | | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙【远程】 【审核方式：微信/电话/语音/腾讯会议】 审核日期：2022-07-04 | | | | | | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 | | | | | | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3 | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | | | | | 主要负责接受客户订单，根据客户订单安排采购；配送过程涉及的基础设施和工作环境管理、车辆维保，负责组织产品追溯、产品召回的演练工作、危害控制计划的实施等工作。  经询问本部门职责未发生变化，部门负责人未发生变更。 | |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | F6.2 | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《管理目标》 | | 🗹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。  抽取本部门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 | 考核周期 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.01-2022.06） | | 1．供应商评价率100% | 半年 | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 市场部 | 100% | | 2．配送及时率100%； | 半年 | 配送及时批次/配送总批次×100% | 市场部 | 100% | | 3．产品合格率100% | 半年 | 配送合格批次/配送总批次×100% | 市场部 | 100% | | 4. 进货入库检验合格率≥98% | 半年 | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 市场部 | 100% | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   🗹目标完成，2021年度目标本部门已经完成，2022年度7月份目标在实施中  🞎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 | | F7.1.3  H6.6 | | | 文件名称 | | | | | | | 如： 🗹手册第7.1条款、🞎《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 🞎特种设备 🞎动力设 🞎检验设备 🞎辅助设施 🗹车辆  查看对设备采购的控制——审核周期内无采购设备计划，也未采购新设备   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 无 |  |  | □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》、《主要设备、设施维护保养计划及记录》、《车辆维保清单》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 维保车辆 | 维保时间 | 维保内容 |  | | 维保记录 | 苏A633PY | 2022-05-24日 | 换水箱 | 定期维保 | | 维保记录 | 苏A676PX | 2022-05-23日 | 礼盒三件套 | 定期维保 | | 维保记录 | 冷冻库/冷藏库 | 2022-3-15日 | 维保正常【策划维保项目过于笼统，已与企业沟通】 | —— | |  |  |  |  |  |   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 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备维保记录 |  |  |  | □合格 □缺少 | | 设备维保记录 |  |  |  | □合格 □缺少 |   设备完好情况，——不涉及  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 | | —— | 审核周期内未发生 |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  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 |  |  | 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 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  |  | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  |  | □有效 □过期 | □有 □无 |   🗹不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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（电梯） | | 供方名称： | 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） |  |  |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  |  |  | □完好□不完好 |  | | |
| 过程运行环境 | | F7.1.4 | | | 文件名称 | | | | | | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | | | | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 重视员工，，关注员工身心健康 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 合理安排上班时间，不定期组织团建活动、工作氛围舒适 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案RPR》进行控制 | | |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《前提方案》 | | 🗹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   公司位于江苏省南京市溧水区经济开发区秦淮大道801号。  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。审核周期内未发生变化。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一执   厂房面积： 800 平方米；建筑面积——平方米；办公室1间，设有卫生间1个，与分拣区有分隔；  仓库配送场地 1 个；其中冷藏库 1个；冷冻库 1个；配送车辆：9 辆；常温库：1 个 ；与平面图一致。  远程视频观察预包装食品（含冷藏冷冻品）销售【运输和贮存】基本符合要求，  提供销售【运输和贮存】过程管理流程及确认证据，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   使用城市用水；只用于清洁（如洗手、车辆清洁、仓库清洁、卫生间等）   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   远程视频检查：公司门口设置有挡鼠板、灭蝇灯，视频巡视时，挡鼠板未开启，未放置在指定位置，已与企业沟通，分拣完毕，及时将挡鼠板归放原位；  提供有《虫鼠害检查记录表》，每天进行1次检查，检查人：徐秀琴，检查结果：无异常；  垃圾桶在室外；主要是生活污水，直接排入市政管网；  **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  设备主要是车辆、冷冻库、冷藏库，见7.1.4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“市场部7.1.6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   见“品控部8.9.2 条款”审核记录  视频观察——分拣区域基本干净整洁、分区域存放；基本符合要求，  提供有送货单，   1. 抽查2022-05-09日，客户：水晶幼儿园，产品：卫岗鲜奶3桶，奥利奥466g——1盒，冻   虾仁：2斤；榨菜：5包，配送人员：方道贵；   1. 抽查2022-06-16日，客户：群力小学（学生），冷鲜鸡翅根113斤；配送人：张祖海； 2. 抽查2022-04-26日，客户：水晶幼儿园，产品：高钙苏打饼干1包，海天老抽1.9L,海藻盐400g，5包；配送员：方道贵； 3. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   配送的产品当时采买，当时配送，畜禽肉类分区分间存放，冷冻库配送剩余少量货品存放在地面，有点混乱，已视频与企业沟通，基本可以防止交叉污染；   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   车辆主要以清洁为主，每天进行1次消毒，提供有《配送车辆保洁记录》，抽查2022-06-04/2022-06-01/2022-06-08，无异常，采用84消毒液喷洒消毒，询问按照84消毒液说明书的比例进行配置，未明确有效氯浓度，已现场沟通；  工器具主要以清洁为主；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   见“综合部”7.2条款审核记录；  每日进行晨检，检查身体状况，无异常方可上岗，提供有《服务人员晨检记录表》抽查2022-05月，无异常；  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知（主要查核健康码、行程卡等疫情防控信息，无异常，方可进入）   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要为预包装食品（含冷藏冷冻品）销售【配送和贮藏】；  客户群体主要：学校、幼儿园食堂、机关事业单位；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | |
| 标识和可追溯性 | | | | F8.3 | | | 文件名称 | | | 如：手册8.3条款、《产品标识、追溯和召回程序》、《产品/服务提供控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案PRP》、《信息交流控制程序》 | | | 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【不涉及】、中间产品批量【不涉及】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、泡沫箱  半成品的唯一性标识方式：—— （不涉及）  🞎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—周转筐、泡沫箱  组织于 2022年 2 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 | 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 | | 2022-01-05 | 配送给客户晶桥小学的大米发霉变质（模拟），存在黄曲霉毒素超标的风险，不符合客户接收规定要求。【模拟】 | —— | 2022-02-15 | 2022-02-15 | —— | 发出20袋全部退回，并给予2袋作为补偿 | |  |  |  |  |  |  |  |   召回产品涉及追溯的原始记录未提供，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【按照预包装产品标签标示的保质期计算】。  产品留样，——预包装产品不涉及留样   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | |
| 视频观察 | | | 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：当时配送已整理清洁完毕现场，现场较为干净整洁；  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：少量调味品分类存放在货架上/托盘上，抽查无过期产品；  冷冻库房存放有少量冷冻鸡翅产品、部分剩余的少量产品存放在地面上，已视频与企业沟通；冷冻库温度：9℃  冷藏库房存放有很少量配送剩余蒙牛酸牛奶、少量蔬菜，冷藏库温度：4℃  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：——同原材料 | | |
| 应急预案 | | F8.4 | | | | 文件名称 | | | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》 | | | 🗹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 🗹其他—食品供应链的突变  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》、🗹《应急预案》、🗹《配送服务应急预案》  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 2022.03.15日  🞎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 | | 火灾应急演练2022.03.15 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 | 应急预案 | 🞎有效 🞎无效 |   ——建议后期进行配送车辆故障等方面的应急演练；  对预案定期评审的日期： 2022.03.15日  修订响应措施的内容： 无需修改 。 | | |
| 外部提供产品或服务的控制 | | | F7.1.6  F8.5.4.5  F  F | | | | | 文件名称 | | | 如：《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或🗹《采购控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 运行证据 | | | 如：《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《采购控制程序》  外部提供的过程、产品和服务包括：  原材料采购 🞎产品的设计和开发 产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🗹其他——车辆维保  ——目前企业无外包过程  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  外部供方的初始评价和选择要求—— 充分 🞎不充分，说明： 不涉及新供方  抽查外部供方的评价记录名称：《未提供合格供方目录》，抽查共3家供方，提供产品包括了预包装（冷藏冷冻品）   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南京天于食材有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 调味品类、冷冻鸡翅、冷冻鸡肉、食用油等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320117MA216EQ75E 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证书》编号：JY13201240096185 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 《XXX经营许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 产品外检报告：  1）牛肉钻，报告编号：GNACY3AA1F1002945；检测项目：氯霉素、镉、总砷、挥发性盐基氮，检测结论：项目符合要求；检测单位：谱尼测试，报告日期：2021-10-26；  2）老抽王（酿造酱油），报告编号：F21WT04470,检测项目：三氯蔗糖、大肠菌群、铅、总砷等；报告日期：2021-08-31，检测单位：佛山市食品药品检验检测中心，检测结论：项目符合要求；。  同时抽取蒸鱼豉油（酿造酱油）、鲜味生抽的外检报告，结论同老抽王；  3）冷冻鸡肉：报告编号：FQD0807322981A，报告日期：2021-09-01日，检测项目：总砷、汞、铅、马拉硫磷、挥发性盐基氮等，检测结论：符合要求；检测单位：青岛中一监测有限公司； | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南京市溧水区宋春丽肉类经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冷鲜冷冻肉类 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92320117MA1X0Q7Y25 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （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 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 1）动物检疫合格证明编号：3290709914，肉品品质合格证编号：AZ00393592，日期：2022-06-29日；  2）产品名称：蒜香粒粒吉【冷冻品】；报告编号：（2021）SPWS类第2927号；报告日期：2021-12-14日；检测项目：铅、总砷、总汞等；检测结论：项目符合要求；检测单位：宿迁市产品质量监督检验所。 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南京天惠食品电子商务有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 食用植物调和油等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91320117MA21ETGD50 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号：（适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 《食品经营许可证》编号： JY13201240099723 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 抽查外部供方提供的产品第三方检测报告：  食用植物调和油（报告编号：W021061014961），报告日期：2021-08-16； | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |   少量饼干、糕点、酸奶，根据客户订单【企业标示这些产品客户需求量很少】，下订单后采购自本地大润发超市，提供有《大润发发货清单》，未将大润发纳入合格供方，已与企业沟通；  消毒用品，84消毒液、75%酒精采购自大润发，根据用量不定期采购，未保留付款小票，已与企业沟通  车辆维保到指定的维修厂，提供了维保记录，属于常规维保内容；无异常  同时抽取 XXX 的供方 XXXX有限公司；XXX的供方 XXX有限公司,与上述供方评价，一致 🞎不一致 ；  ；  视频观察，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：有1款产品保质期过半，已与企业沟通  抽查重要供方的评价记录名称：《供应商调查评定表 》，未提供，开具不符合项   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 |  | | 提供的产品/过程/服务种类 |  | | 评价方法 | 验证数量、外观  查验供方的产品合格证、检验报告  采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🞎评价、选择和再评价供方的内容、资质、🞎价格、🞎产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、🞎守法意识、本行业中的地位、以往业绩、🞎其他顾客满意程度、财务、🞎售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 |  | | 提供的产品/过程/服务种类 |  | | 评价方法 | 验证数量、外观  查验供方的产品合格证、检验报告  采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🞎评价、选择和再评价供方的内容、资质、🞎价格、🞎产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、🞎守法意识、本行业中的地位、以往业绩、🞎其他顾客满意程度、财务、🞎售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 对供方控制有效 🞎对供方控制失效 | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | F8.5.4.5 | | | 文件名称 | | | 如：🗹手册8.5条款、🗹《HACCP计划》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4 | | | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | | | 现场查看 | | | OPRP的实施情况：【——见品控部审核记录】   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | —— |  |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |  |   CCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况【视频巡视】 | 结论 | | CCP1：  禽肉类原料的冷冻、冷藏储存 | 分拣大厅-仓库 | 冻结库温度  -15~-20℃以下。冷藏库温度保持0~10℃。 | 《冷冻/冷藏温度点检表》，抽查2022-04月，冷藏库冷冻库温度符合行动准则规定要求 | 冷藏库：4℃；  冷冻库温度：-9℃【刚使用关闭库门】 | 符合要求 | | CCP2：配送 | 配送过程交付客户处 | 温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）；温度不高于0度（冷冻产品） | 《配送车辆温度监控记录》， | 当日货品已配送完毕，，抽查2022-06-27日，车牌号：苏A8P88E，温度：5℃；抽查2022-06-30日，苏A8P88E，-3℃。 | 符合要求 | | | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 撤回/召回 | | F8.9.5 | | | | 文件名称 | | | 如：🗹《产品标识、追溯和召回程序》、🗹《应急准备和响应程序》、🗹《配送应急预案》 | | | 🗹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 | 总经理 |  | | 通知客户 | 市场部 |  | | 通知消费者 | 市场部 |  | | 处置撤回产品 | 市场部、品控部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 市场部、品控部 |  | | 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 | | 2022-02-15 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 配送给客户晶桥小学的大米发霉变质（模拟），存在黄曲霉毒素超标的风险，不符合客户接收规定要求。 | 已发送出的20袋 | 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/撤回记录》，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