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：生技部 主管领导：童正君 陪同人员：郑敏真 | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2022-07-08日全天 | | |
| 审核条款：  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 | | |
| 部门职责 | F5.3  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 | | 主要负责生产任务单安排、领料、生产过程的管控、基础设施和工作环境管理、设备维保、追溯、产品召回、危害控制计划的实施、纠偏，组织应急演练、撤回召回等工作。  经询问审核周期内本部门职责未发生变化，负责人：童正君； |
| 目标 | F6.2  H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | | 🗹《食品安全管理手册》6.2条款 | 🗹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  （2021.07-2022.06） | | 1．生产任务指令单执行率100% | 指令单执行数量/指令单总数×100% | 生技部 | 100% | | 2.产品出厂检验合格率100%。 | 出厂产品合格数量/所有出厂的产品数×100% | 生技部 | 100% | | 3．生产计划完成率97%以上 | 按计划完成批次/生产总批次×100% | 生技部 | 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。 |
| 过程运行环境 | F7.1.4 | 文件名称 | | 如：《运行控制程序》、🗹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 | 工作氛围较好 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 成立“妇女之家”，体恤员工 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《良好卫生规范/前提方案》执行 | |
| 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： —— |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | | 文件名称 | 如：🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《食品贮存管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎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   公司位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路82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   经营面积约有4000平方米。常温仓库2个（原料库/调味料库）；冷冻库4个；设有卫生间在二楼，与生产加工区有分隔；设有一次更衣室、二次更衣室；  与平面图一致。  查看梅干菜饼生产提供过程管理，与流程图基本一致。审核周期内未发生变化。   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   对水流、物流和人流有区域划分，基本满足不交叉；   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、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；虫害外包，每月来厂进行1次消杀，消杀方：杭州灭虫清环境科技有限公司，提供《有害生物防治专业服务报告单》，对鼠害、蟑螂消杀为主，抽查2021.11-2022-06月的有害生物防治专业服务报告单，已实施，但未见评价的证据，已与企业沟通；  烘烤车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  烘烤车间安装有虫鼠害防治措施，在加工间入口处、内包间等安装有灭蝇灯，现场观察有少量蚊蝇；灭蝇灯中有较多蚊蝇尸体未及时清理；  每天进行对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，抽查2022-03月，无异常；   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   设备需清洁、消毒，提供有《设备日常清洗消毒记录》，包括对单切机、搅拌机、操作台等，每日使用完毕后先清洗、再用75%酒精或次氯酸钠溶液进行消毒；抽查2022-02月~03月，操作人：何春梅；无异常；  2部货梯，设备维保以及生产加工设备的维保见F7.1.3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“供销部”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   有《出入库单》。包含对化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理；  现场观察——仓库路面全部硬化，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；仓库原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。  生产现场在用桶装白砂糖辅料未离地存放，也未见标签标示；一楼冷冻柜中存放有梅干菜饼无日期标示；     1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   加工场所分为：  一楼：调粉区——主要和面、馅料加工区——馅料制作  冷却区、内包、外包  二楼：包馅成型加工区、烘烤区  面团、馅料通过1号电梯传递至二楼进行包馅成型、烘烤，烘烤后成品通过2号电梯传递至冷却区进行冷却，再进内包间进行包装；具备防止交叉污染的措施。   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消毒，环境基本干净整洁；提供有《工作场所清洁卫生检查记录》；车间内环境采用臭氧消毒，提供有《车间臭氧消毒记录》，抽查2022-02月，已实施，未见异常；   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，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁，采用臭氧消毒。  每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，抽查2022-03-06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（入厂有《出入企业办事人员登记表》，进入车间会经管理人员批准发放门禁卡，专人陪同进入）   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是梅干菜饼；  客户群体主要是普通大众；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 标识和追溯 | F8.3  H(V1.0)3.7 | 文件名称 | | 如：🗹《食品安全管理手册》第8.3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” “见生技部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 🗹次品  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 5 月 30 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 | | 2022-05-27 | 指定模拟客户向订单员反应产品（老底子风味梅干菜饼）存在发霉情况（模拟），予以停止 | 2022-05-27 | 2022-05-27~29日 | 小麦粉：2022-05-21，菜籽油：2022-04-26；猪肉：2022-05-10日；芝麻：2022-03-01日等 | 2022-05-30日确认 | 已全部撤回（模拟） | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   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 12 个月（冷冻条件-18℃）。  产品留样（适用时）：  抽查产品留样记录：——见“食品安全小组审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
|  |  | 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：  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：白砂糖未做标示  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：冷柜中存放的梅干菜饼无标识  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明： | 🞎符合  🗹不符合 |
| 产品撤回和召回 | F8.9.5  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 | 食品安全小组组长 |  | | 通知客户 | 供销部 |  | | 通知消费者 | 供销部 |  | | 处置撤回产品 | 生技部、质检部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生技部、质检部 |  | | 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 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 | | 2022-05-30日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 指定模拟客户向订单员反应产品（老底子风味梅干菜饼）存在发霉情况（模拟），予以停止 | 已发送的16000个全部撤回（模拟） | 已撤回（模拟） | 销毁处理（模拟） | 🗹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。——标签标识  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显，需要改进  本企业 小麦粉、芝麻 属于过敏原的范畴。现场观察小麦粉、芝麻原料存放，分区存放，具备不交叉的条件，但建议仓存过程加贴致敏标签标示；梅干菜饼生产过程小麦粉为主原料，主要通过成品标签标示方式进行告知，基本满足要求。 |
| 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、破坏加工设备等 ，控制措施： 按照 《前提方案/良好卫生规范》、《食品防护计划》、《基础设施管理程序》等进行控制  蓄意污染造成的显著危害： 掺杂、以次充好、使用非食品原料、超量使用食品添加剂、不正当使用化学品导致的污染 ，控制措施： 员工培训、供方管理、食品防护计划、食品添加剂管理等  —— 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。 |
| 应急准备和响应 | F8.4  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》、🗹《电梯事故应急救援预案》 | 🗹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  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、反恐演习  🞎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 | | 消防、反恐演习2022-05-18日 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急准备和响应程序 | 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： 2022-05-18日  修订响应措施的内容： 无 。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | | 如：《HACCP计划》 |  |
| 运行证据 | | OPRP1——见食品安全小组审核记录   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   HACCP计划1——见食品安全小组审核记录   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 关键限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1 |  |  |  |  |  |  | | CCP2 |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |
| 8.5.4.4 超出关键限值或行动限值采取的措施 |  | | 🞎体系建立以来/🗹近一年 发生超出行动限值或行动限值的情况 🞎是 🗹否   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 发生日期 | 潜在不安全产品未放行 | 不符合的原因 | 使CCP和OPRP控制的参数回到关键限值或行动限值内 | 防止再次发生措施 | | —— | 🞎是 🞎否 |  |  |  | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  |   组织超出行动限值或行动限值时所采取的纠正（见8.9.2）和纠正措施（见8.9.3）。 |  |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 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 | | OPRP1 | 见质检部审核记录 |  |  |  |  | | OPRP2 | 冷却间 | 臭氧杀菌时间≥30min或紫外消毒时间≥30min | 《车间臭氧消毒记录》，抽查2022年1月3日-1月25日，臭氧消毒1小时，检查人：童正君； | 臭氧消毒设备完好；每班生产结束后臭氧自动开启运行；  质检部每个月进行1次微生物验证，见“质检部审核记录” | 🗹合格  🞎不合格 | | OPRP3 | 烘烤间 | 确认具备能力的桶长判定梅干菜饼已烤熟 | 《关键控制点烘烤工序操作记录》抽查2022-06-02日，梅干菜饼（老底子风味、辣味、半甜味），2号桶，桶长符合性、炉温管理、烤饼质量符合要求，确认人：爱娟 | 2022-07-07日现场抽查，4号桶，确认人：爱娟；桶长符合性、炉温管理； | 🗹合格  🞎不合格 | | OPRP3 | 内包间 | 臭氧杀菌时间≥30min或紫外消毒时间≥30min | 《内包材消毒记录》，抽查2022年2月10-24日，消毒方式：臭氧、消毒时间1小时，操作人：王小叶 | 臭氧消毒设备完好；每班生产结束后臭氧自动开启运行 | 🗹合格  🞎不合格 | |  |  |  |  |  |  |   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 | | CCP1 | —— |  |  |  |  | | CCP2 |  |  |  |  |  | | CCP3 |  |  |  |  |  | | 🗹合格  🞎不合格 |
| 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，梅干菜饼的生产过程的显著危害主要通过OPRP点/GHP，进行控制，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 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》——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 审核周期内未发生 |
| 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。——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；环境较好； |
| 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。——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，工艺布局基本合理；  无临时、可移动场所。 |
| 基础设施、设备管理 | F87.1.3  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 ）  🞎动力设施 🞎辅助设施  特种设备：  🗹叉车（刚购买1部叉车，下次审核关注） 🞎行车 🞎锅炉 🗹电梯 🞎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 | | 擀饼机[WDGB-180] | 合同编号：WD-20210901 | 2022-06-20日、验收未保留记录，已与企业沟通 | ☑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《生产设备台账》、《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 | 冷冻库 | 每日在线实时监控温度、系统验证除霜 | 2022-07-04 | 风扇清洁、制冷检查、除霜定期 | | 维保记录 | **烘烤机** | 2022-06-23 | **（厂家每月维保1次）** | 炉温、更换加热线、设备运行情况 |   设备日常点检——见F7.1.3条款   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修内容 | 验收结果 | | 生产设备检修记录【2022-04-21】 | 双宝真空机（DZ-600/2s） | 电加热丝烧坏 | ☑合格 □缺少 | | 生产设备检修记录【2022-07-05】 | 擀饼机（WD-BS型） | 定时更换擀饼皮 | ☑合格 □缺少 | | 生产设备检修记录【2022-05-30】 | 1号烤饼机 | 电箱按压控制器烧坏 | ☑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 🞎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（客梯） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） | 2006013/01 | TH2022A04012 | 2023年01月 日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 | | 电梯（货梯） | 2006013/02 | TH2022A04011 | 2023年01月 日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | ☑有 □无 | 半个月维保1次 |  | |  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录【2006013/02】 | 2022-04-08 | —— | 无异常 | | 维保记录【2006013/02】 | 2022-07-04 | —— | 无异常 | | 外包 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | | 淳安顺安电梯工程有限公司 | 2022-01-21日至2023-01-20日 | 营业执照编号：91330127673958176R |  | | **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 |  | 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 | | 🗹《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、内包装袋、味精、菜籽油  🗹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 【致敏原料小麦粉、芝麻标示需要加强】  食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： 小苏打  🗹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 （上锁专柜）  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： 梅干菜饼  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度 -15.2 ℃ 🞎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 | | 原材料库房环境干净、有防鼠设施、面粉、味精菜籽油等原辅料分区分间存放、内包装袋、外包装分区存放；标识不够明显，建议后期改进；  出入库专人管理，有出入库单据； |
| 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 |
| 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。——现场观察基本符合  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： 见质检部审核记录 结论： 合格  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 | | 生产用水每年委托第三方进行检测，提供有2022年度水质检测报告，见“质检部审核记录”；  质检部每月对生产加工用水的微生物进行验证，见“质检部审核记录”； |
| 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。——包装材料主要为真空袋（已印刷标签信息）  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。——食品级  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。——不涉及  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 | | 内包装袋采购至合格供方，有索取产品的第三方检测报告，见“供销部审核记录”；  内包装袋在使用前通过抽样进行消毒，提供有《内包材消毒记录》抽查2022-01月，消毒时间1小时，操作人员：王\*\*\* |
| 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。——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（落地边角料） |
| 现场观察 | | 废水量很少，排入隔油池、污水处理池后，统一排入市政管网；  废包材量比较少，做废品处理；  废纸箱销售给废品方；  垃圾（含落地品很少量）与生活垃圾一起，由园区统一管理； |
| 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。——臭氧消毒  🗹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；——分区分间进行  🗹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，建议配置金探设备  🗹—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 | | 一楼：调粉区——主要和面、馅料加工区——馅料制作  冷却区、内包、外包  二楼：包馅成型加工区、烘烤区  面团、馅料通过1号电梯传递至二楼进行包馅成型、烘烤，烘烤后成品通过2号电梯传递至  冷却区进行冷却，再进内包间进行包装；基本具备防止交叉污染的措施。——建议后期关注电梯的清洁程度的管控 |
| 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。——臭氧消毒、75%酒精消毒等  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。——工器具清洁间  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。——现场观察，单独存放  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 | —— | | 工器具 | —— | 水洗 | 臭氧消毒 | —— | 每班次结束后 | —— | | 设备 | —— | —— | 臭氧消毒 | —— | 每班次上岗前 | —— | | 设备（操作台面、搅拌机、封口机等） | —— | —— | 75%酒精擦拭 | —— | 每班次上岗前 | —— | |
| 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《设备日常清洗消毒记录》，抽查2022-07-06日，无异常；  提供有《内包材消毒记录》，抽查2021-12月，臭氧消毒时间1h，操作人：王小叶，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  🞎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）。——已与企业沟通，后期运行过程关注，需要时进行   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；虫害外包，每月来厂进行1次消杀，消杀方：杭州灭虫清环境科技有限公司，提供《有害生物防治专业服务报告单》，对鼠害、蟑螂消杀为主，抽查2021.11-2022-06月的有害生物防治专业服务报告单，已实施，但未见评价的证据，已与企业沟通；  烘烤车间安装有虫鼠害防治措施，在加工间入口处、内包间等安装有灭蝇灯，现场观察有少量蚊蝇；灭蝇灯中有较多蚊蝇尸体未及时清理，  每天进行对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，抽查2022-03月，无异常； |
| 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 | 手动自穿 | —— |  | □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；  班组每天进行目视检查，监管人员每周检查1次，提供有《工作场所清洁卫生检查记录》 |
| 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 | | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服、带围裙、现场观察内包间员工穿戴基本规范。  员工每日岗前检查，提供有《晨检记录表》，抽查2022-06月，无异常； |
| 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 |
| 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 | | 提供有《晨检记录表》，抽查2022-03-06月，无异常； |
| 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，   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 每周 | 2022-05-30 | 无异常 | —— | —— | | 食品加工人员 | 每周 | 2022-05-30 | 无异常 | —— | —— | | 设备 | 每周 | 2022-05-30 | 无异常 | —— | —— | | 设施 | 每周 | 2022-05-30 | 无异常 | —— | —— | |
| 现场观察 | | 询问了解，生产加工人员每日岗前、设备设施每日使用完毕后均进行清洁打扫；现场环境卫生良好、设备设施运转正常。  主要体现在《工作场所清洁卫生检查记录》上；每周进行1次检查；检查人：郑\*\*，审核人：童\*\*  抽查灭火器、消防栓，每月进行1次点检，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——不涉及返工 |
| 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；但现场加工过程中有感官瑕疵的产品，做报废处理，有《废品接受领用处理记录表》 |
| 运输  储存 | 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 | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | —— |  | —— | ☑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 | 常温库、冷冻库 | 分区域存放 | 每天目测 | ☑有效 □不足 | | 食品添加剂 | 专柜存放 | 上锁、专人管理 | 每天目测 | ☑有效 □不足 | | 半成品 | —— |  |  | □有效 □不足 | | 成品 | 冷冻库 |  |  | ☑有效 □不足 | | 包装材料 | 真空袋 | 分区域存放 | 每天目测 | ☑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 %  ☑冷冻1，温度-10℃，湿度 %【猪肉暂存库】  □保鲜。温度 —— ℃，湿度 %  ☑冷冻2，温度 -18 ℃，湿度 —— %【冷冻猪肉】  ☑冷冻3，温度 -14 ℃，湿度 —— %【留样、成品周转】  ☑冷冻4，温度 -15.2 ℃，湿度 —— %【成品】  ☑冷冻5，温度-10.2 ℃，湿度 %【馅料暂存库】  查看《食品运输协议》，内容是否包括：——3月份顺丰快递受疫情影响，导致部分产品退货或变质，目前已与极兔快递达成合作协议，还未签订合同；发货时加贴食品生鲜标签；下次审核关注；  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——不涉及 |
| 现场观察 | | 提供有《食品添加剂领用记录》，专人管理；  原辅料、成品出入库体现在《出入库单》上；  出库单主要通过公司系统进行，随机抽取：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 出库单号 | | 202205-29 | 天津市庞超 | 500g原味梅干菜饼  500g香辣梅干菜饼 | 20包  20包 | 51箱  51箱 | ——（不够明确，已与企业沟通） | 2179359 | | 2022-04-21 | 物美 | 500g原味梅干菜饼  500g香辣梅干菜饼 | 20包  20包 | 80箱  50箱 | ——（不够明确，已与企业沟通） | 2802296 | | 2022-06-14 | 馋养 | 500g原味梅干菜饼  500g香辣梅干菜饼 | 20包  20包 | 100箱  30箱 | ——（不够明确，已与企业沟通） | 0991932 | | 2022-05-28 | 买家姓名（王莉） | 500g老底子风味梅干CIA并 | —— | 10个 | —— | SF13656106513300 | |  |  |  |  |  |  |  |   提供有《冷库巡查记录》，抽查2022-06-01日~15日；无异常； |
| 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 |
| 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（入厂有《出入企业办事人员登记表》包括行程卡、健康码等的检查，进入车间会经管理人员批准发放门禁卡，专人陪同进入； |
| 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