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 负责人：蔡欢 陪同人员：肖慧婷 | 判定 |
| 审核员：肖新龙【远程】 【远程审核方式：腾讯会议/微信/语音】 审核日期：2022-07-21 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.5； |
| 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，汇总客户订单安排采购；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、危害控制计划的实施、纠偏，原辅料验收、储存、运输及配送过程控制等工作。经远程询问了解部门职责未发生变化 |
| 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（2022.01-2022.06） |
| 顾客满意度≥90分 | 1月/1次 | 顾客满意度调查回收份数总分/发放总数X100% | 配送部 | 4月份统计，97.3分， |
| 食品安全事故为零 | 1月/1次 | 食品安全事故由综合部每半年统计一次 | 配送部 | 0 |
| 采购原料100%来自合格供方100% | 1月/1次 | 来自合格供方采购数/采购总数X100% | 配送部 | 100% |
| 市场监督合格率：100% | 1月/1次 | 市场监督合格率=（市场抽查的合格次数/总抽查数）\*100% | 配送部 | 审核周期内未发生周查 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

🗹目标完成，2021年度目标本部门已经完成；🞎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  | 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——增加了1台办公打印机；其余基础设施无重大变化

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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；车辆维保主要在制定的4s店进行，提供有车辆维修服务单；冷冻库日常进行温度监控，进行日常检查，提供有《日常检查情况记录表》，抽查2022-07-01日、2022-07-16日，无异常

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 维保车辆 | 维保时间 | 维保内容 |  |
| 维保记录 | —— |  |  |  |
| 维保记录 | —— |  |  |  |
| 维保记录 | —— |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

查看对设备维修的控制

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 审核周期内未发生 |  |  | □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 | 尊重员工、关注员工身心健康 |
| 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 合理安排员工休息、不随意加班 |
| 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》、《SSOP》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

公司位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019。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

建筑面积 600平方米；分拣区 1 个；冷冻库 1 个；外租库 0 个；实验室0 个；运货车辆 8 辆，审核周期未发生变化；远程视频观察农副产品（水产品）的销售基本符合要求，提供销售过程管理流程，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（洗手、清洗食品周转箱、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

 远程视频观察：在分拣区有配置灭蝇灯、水产品销售，以鲜活为主，现场有暂养池，在配送给客户剩余的少量产品暂养使用，询问目前销售量不太大，暂养池很少使用，使用时一般不超过1天，提供有《海鲜池盐度跟踪表》，抽查2022-07-18日，水温15℃，盐度24，有灭火器；垃圾桶在室外；无污水； 提供有《虫鼠害检查记录表》，每天进行检查，检查人：吴\*\*\*，抽查2022-06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

设备主要是车辆、冷冻库，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“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“8.9.2 条款”审核记录视频观察——分拣区域基本干净整洁，1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

主要以鲜活水产品销售为主，当时采买，当时配送给客户，不存在交叉污染的风险；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《运输车辆清理记录》，抽查2022-07-15，无异常，清洗后采用200ppm次氯酸钠喷雾方式消毒；场地采用次氯酸钠喷洒方式消毒，但未保留记录，已与企业沟通；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《员工个人卫生检查记录》；外来人员身体的健康告知：以询问为主，防疫健康管理主要在市场门卫处统一管理；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：水产品；客户群体主要：各类大酒店、学校；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》、《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、中间产品批量与最终产品的关系； 🞎材料/产品的返工； 🗹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：同原材料 🞎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 5 月 25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年5月25日 | 配送给福建海峡军民融合产业发展有限公司厦门分公司的鲜活螃重金属超标（模拟） | —— | 2022年5月25日 | 2022年5月25日 | —— | 发出10只，全部召回 |
|  |  |  |  |  |  |  |

产品召回演练结合追溯过程，追溯涉及的原始记录未保留，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，不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：鲜活水产品的特性影响，采买验收后直接配送给客户，现场不存放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：（不涉及）在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：少量冻草虾（2022-6-15）、冻斑节虾存放在冷冻库中；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》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》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 🞎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2022.04.20 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《消防应急预案》 | 🗹有效 🞎无效 |
| 食品安全防护演练记录2022.03.10 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《食品防护计划》 | 🗹有效 🞎无效 |
| 触电事故急救演练2022.04,15 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《触电应急预案》 | 🗹有效 🞎无效 |

对预案定期评审的日期： 每项演练结束后进行评审，无需修改预案 修订响应措施的内容： 无 。 |
| 外部提供产品或服务的控制 | F7.1.6F8.5.4.5FF | 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 （主要是车辆维修维保） 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🞎其他 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：《合格供方名单 》 共13家企业主要销售鲜活水产品、少量冰鲜类水产品

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门鑫龙珠贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 青斑鱼 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350206798098894K🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹 其他：检测报告编号No.（2022）CJTT-00298；检测项目：孔雀石绿；检测单位：厦门沧江检测技术有限公司；报告日期：2022-02-25； |
| 样品试用的情况 | 未发生 |
| 供方现场评价情况 | 未发生 |
| 第二方审核情况 | 未发生 |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹符合合格供方（供方评分94分） 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门市湖里区杨天文水产品店 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活鱼类、海蛎等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92350206MA2YLA062N 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：——检验检测报告：海蛎——检测单位：广厦门夏商农产品检测有限公司：报告编号：No.（2022）XSJBG-0455；检测项目：氯霉素；报告日期：2022-05-11日；同时抽取花蛤（报告编号：No.（2022）XSJBG-0456）、美国贝（报告编号：No.（2022）XSJBG-0458），结论同海蛎 |
| 样品试用的情况 | 未发生 |
| 供方现场评价情况 | 未发生 |
| 第二方审核情况 | 未发生 |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🞎满足合格供方要求 🗹不符合合格供方要求（未列入合格供方名录，也未进行合格供方评价） |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门市湖里区吴松森水产店 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活鱼类等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92350206MA2YFYDT6B 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🞎 其他：抽查白鲳鱼——检测报告编号：No. (2021) XSJBG-1204孔雀石绿；检测结论：合格； |
| 样品试用的情况 | 未发生 |
| 供方现场评价情况 | 未发生 |
| 第二方审核情况 | 未发生 |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🞎满足合格供方要求 🗹不符合合格供方要求（未列入合格供方名录，也未进行合格供方评价） |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门市湖里区蔡英勇水产店 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活鱼类等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 93350625MA33UYCP2M 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🞎 其他：鲈鱼，检测报告编号：No. (2022) CJTT-00822，2022-05-25日，检测单位：厦门沧江检测技术有限公司；检测项目：氯霉素；检测结论：合格； |
| 样品试用的情况 | 未发生 |
| 供方现场评价情况 | 符合要求，2021-06-15进行 |
| 第二方审核情况 | 未发生 |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🞎满足合格供方要求 🗹不符合合格供方要求（未列入合格供方名录，也未进行合格供方评价） |

同时抽查：赤鯮鱼等的供方 厦门市湖里区吴文生水产店；XXX的供方 XXX公司；与上述供方评价一致，🗹有效，🞎无效企业销售的产品，采购时索取产品的检测报告，同时将批次合格信息上传到“厦门市食品安全信息网”上，形成上市凭证，企业凭借上市凭证再进行销售，（上市凭证有厦门二维码可以追溯）。客户确认产品有上市凭证后，按照验收准则检验接收。84消毒液、酒精从正规超市购买。车辆维保定期到厦门欣中洋汽车维修厂进行，日常管理情况见“配送部审核记录” |
| 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：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 |
| OPRP1水产品（鲜活/冷冻） | 分拣区 | 孔雀石绿或氯霉素等指标不超标 | 《进货单》，抽查2022-05月进货单，均来自合格供方，无异常 | 远程视频询问，销售产品均来自合格供方；孔雀石或氯霉素等不超标主要通过索取外检报告体现，见F7.1.6条款审核记录 | 合格 |
| OPRP2冷藏保鲜 | 分拣区冷冻库 | 冷藏温度-10℃及以下 | 《设备检查日记表》抽查2022-03月，记录冷冻库温度均≤-15℃一下，符合行动准则的要求 | 远程视频观察询问冷冻库温度-16℃； | 合格 |

CCP的实施情况——不涉及CCP点；

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 监视和测量设备 | F8.7 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类： 🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🞎电子天平 🗹电子称 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他— 🞎高压灭菌锅 🞎恒温培养箱 🞎农残快速检测仪 🞎监视设备 ：🞎监视系统，常规监控监视设备：🞎定期验证的计划，频次：不涉及🞎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 查看《检验设备清单》，抽查外部检定或校准情况，随机抽查：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 校准日期 | 使用场所 |
| 电子台秤（TCS-300） | LX2021-05682 | 2021年7月30日 | 🗹分拣大厅 🞎化验室 |
|  |  |  | 🞎仓库 🞎车间 |
|  |  |  | 🞎仓库 🞎车间 |

抽查内部校准情况；抽查🞎《内部校准计划》 🞎《校准规程》 🞎《校准记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| 中心温度计 | 2022-07-03日 | 未明确，已与企业沟通 | ☑分拣大厅 🞎检验室 |
|  |  |  | □分拣大厅 🞎检验室 |
|  |  |  | □加工间 🞎检验室 |

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：（不适用）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |

在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明 不适用 组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用 是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用 当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。🞎是 🞎否，说明  |
| 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 食品安全小组组长或总经理 发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长 或总经理 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 近一年以来未发生 | 🞎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 | 文件名称 | 如：手册8.9条款、🞎《纠正措施控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹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 🞎内审 🞎其他抽查采取纠正措施相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：🗹手册8.9条款、🗹《不合格控制程序》、 | 🗹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 。 |
| 放行的评价 | F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：执行标准（接收准则）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原辅料检验 | 随机抽取 | 索证、感官检查、来自合格供方，每年索取第三方检测报告 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | —— |  | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽取 | 同原辅料检验 | □符合 □不符合 |
| 服务放行 | —— |  | □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：《进货单》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-06-01 | 鲍鱼、章鱼脚、金鲳鱼等 | 随机 | 感官、数量、来自合格供方 | 来自合格供方，感官新鲜，鲜活无异常，数量：章鱼脚：5、鲍鱼：33.5等（未明确数量单位，已与企业沟通）； | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-10日 | 篮虾、鲳鱼片等 | 随机 | 感官、数量、来自合格供方 | 来自合格供方，感官新鲜，鲜活无异常，数量：蓝虾：20、鲳鱼片：4等（未明确数量单位，已与企业沟通）； | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-26日 | 秋刀鱼、鲳鱼片 | 随机 | 感官、数量、来自合格供方 | 来自合格供方，感官新鲜，鲜活无异常，数量：秋刀鱼：1、鲳鱼片：9等（未明确数量单位，已与企业沟通）； | ☑合格 □不合格 |
| 2022-06-30日 | 花龙虾、青龙峡、鲍鱼等 | 随机 | 感官、数量、来自合格供方 | 来自合格供方，感官新鲜，鲜活无异常，数量：花龙虾：3.1、青龙虾5.4、鲍鱼：12.9等（未明确数量单位，已与企业沟通）； | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

领抽取：2022-03月进货单、2022-05月进货单，来自合格供方，检验情况同上，未见异常；抽取半成品**检验**相关记录名称：《 不涉及》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 半成品名称/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 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

抽取成品**检验**相关记录名称：《 成品检测报告先提报至上市凭台后，才可给客户送货，客户接收，抽取销货单 》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 客户名称 | 备注 |
| 2022-01-19 | 北极贝、黑虎虾、鲍鱼、青斑等 | 随机 | 感官完好，数量符合订单要求 | 感官鲜活完好，北极贝：3kg，黑虎虾11kg，鲍鱼：172.01kg，青斑：96.91kg | 厦门东方大酒店 | 另抽取2022-02-25日、2022-03-21日、2022-05-05日，结论同2022-01-19日 |
| 2021-10-21日 | 秋刀鱼、沙虾、花蛤、多宝鱼、蟹脚等 | 随机 | 感官完好，数量符合订单要求 | 感官鲜活完好，秋刀鱼：14.7kg，沙虾：120kg，花蛤：38.4kg，多宝鱼：4.2kg，蟹脚：69.1kg， | 厦门海景大酒店 | 另抽取2021-08-14日，结论同2021-10-21日 |
| 2022-03-09日 | 赤贝、海胆、龙虾、鳗鱼等 | 随机 | 感官完好，数量符合订单要求 | 感官鲜活完好，赤贝：1kg，海胆：2kg，龙虾：175kg，鳗鱼：20kg | 厦门华林国际大酒店有限公司 | 另抽取2022-06-20日，结论同2021-10-21日 |
|  |  |  |  |  |  |  |

同时抽取：2022-07-10/07-15日销货单，客户签收，未见异常；抽取服务放行相关记录名称：《 不涉及 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 视频观察 | 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，主要以感官检验为主由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合 |
| 不合格品的处理 | F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：🗹《不合格品控制程序》、🞎《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 不涉及 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 视频观察 | 视频检查对不合格原材料的存放和标识情况 □符合 □不符合——现场无不合格产品视频检查对不合格半成品的存放和标识情况 □符合 □不符合——不涉及视频检查对不合格成品的存放和标识情况 □符合 □不符合——无 |
| 不合格品的处理 | F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：🗹《不合格品控制程序》、🞎《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 不涉及 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 视频观察 | 视频检查对不合格原材料的存放和标识情况 □符合 □不符合——现场无不合格产品视频检查对不合格半成品的存放和标识情况 □符合 □不符合——不涉及视频检查对不合格成品的存放和标识情况 □符合 □不符合——无 |
| 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 | 食品安全小组组长 |  |
| 通知消费者 | 食品安全小组组长 |  |
| 处置撤回产品 | 配送部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 配送部 |  |
| 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年5月25日 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 配送给福建海峡军民融合产业发展有限公司厦门分公司的鲜活螃重金属超标（模拟） | 已发送出的10只 | 发出10只，全部召回 | 🗹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。 |

说明：不符合标注N