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：运营管理部 负责人：张彦 陪同人员：李慧萍 | | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核日期：2022-07-23 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.5 | |
| 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 | 主要负责按照客户订单，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、运输控制等工作。  经沟通了解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、🗹《2022.03-2022.06年各部门食品安全目标考核结果统计》 | 🗹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（2022.03-2022.06） | | 1．不发生重大质量安全事故 | 年度 | 重大质量安全事故发生0次 | 运营管理部 | 0 | | 进货检验合格率≥ 98% | 季度 | 当月进料验合格批数/当月进料总批数×100% | 运营管理部 | 100% | | 3．出厂产品合格率100% | 季度 | 出厂产品合格数量/所有出厂的产品数×100% | 运营管理部 | 100% | | 4.供应商评价率100% | 年度 | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 运营管理部 | 100% | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   🗹目标完成，2022年3-6目标本部门已经完成，2022年7月份之后目标在实施中  🞎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 | 文件名称 | 如： 🗹手册第7.1条款、🗹《前提方案》、🗹《设备设施维护保养程序》 | 🗹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   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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；提供了《设备清单》，车辆共7辆（其中4辆冷藏车，车牌号为浙E578HO,浙E532E8,浙EH615S,浙EB226U，3辆普通厢式货车），维保没有定点，包括有在4s店、维修店等进行，仅保留有车辆维护保养的收费单据，没有保留车辆维护保养的具体单据，现场沟通。提供了《经营场所设施设备维修保养计划表》，冷冻库冷藏库主要进行定期化霜等保养，目前因为暑假期间，有一个冷藏库和冷冻库在运行，每日进行检查，保留检查的记录。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 维保设施/车辆 | 维保时间 | 维保内容 |  | | 维保记录 | 冷藏库、冷冻库 | 2022.6.5 | 库内天花板墙壁是否开裂霉斑，库门有无松动等，结果：正常 |  | | 维保记录 | 配送车辆 | 2022.5.25 | 配送车辆无故障，结果：正常 |  | | 维保记录 | 用具及容器 | 2022.7.2 | 货架、仓板、灯光等有无损坏，结果，正常 |  | |  |  |  |  |  |   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，  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，建立沟通渠道，关注员工身心健康 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 调整上班时间、合理安排员工休息，定期组织团建活动 | | 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 | |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量设备控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合  🞎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 🗹电子称  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹农残检测仪 🗹其他  🞎监视设备 ：不涉及  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：  🞎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《计量器具台账》，包括机械式温湿度计3个，抽查外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 温度计（WS2080B） | 520021289-003 | 2022-04-27 | 🗹冷冻库 🞎检验室 | | 电子台秤（TCS-300） | 520024177-001 | 2022.7.13校准 | 🗹车间 🞎检验室 | | 电子台秤（AWH-300TW） | 520024177-002 | 2022.7.13校准 | 🗹车间 🞎检验室 | | 农残检测仪-CL-BIII | LA202111180090 | 2021.11.18校准 | 🞎车间 🗹检验室 |   询问检测中心温度使用的温度计已经送检，但未提供校检报告，开具不符合报告。  抽查内部校准情况；抽查《冷藏冷冻温度比对法（校准）记录》、口《校准规程》、口《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 温度计 | 2022.5.15 | 2022.11.14 | 🞎分拣区 🗹仓库 | |  |  |  | 🞎车间 🞎仓库 |   每天对库内产品进行感官检查，每半年对冷冻库的温度显示表显示温度进行比对，未发现异常情况，提供了记录，基本符合。  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  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明  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 |
| 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   公司位于浙江省湖州市南浔区旧馆镇北港村北港自然村，与注册地址一致。  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4727平方米，建筑面积3137平方米；办公室2间，设有卫生间1个，与分拣、配送区有分隔；  仓库配送场地 1 个；其中冷藏库 1个；冷冻库 2个（在用一个）；配送车辆：7 辆；常温库：2个（在用一个） ；与平面图一致。  现场观察预包装食品（含冷藏冷冻品）销售、初级农产品（蔬菜、淡水产品、畜禽肉）销售基本符合要求。  提供销售过程管理，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   使用城市用水；以清洁为主（洗手、清洗食品周转箱、车辆清洁、仓库清洁、卫生间），蔬菜等不进行清洗，水产可能涉及暂养，目前学校已放假，数量较少。每年进行水质检测，提供了2022年7月14日有谱尼检测出具的编号为BEC7070040001L的生活饮用水检测报告。基本符合   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   现场检查：在办公室设置有捕鼠笼、挡鼠板、灭蝇灯，有灭火器；查看灭蝇灯，基本符合。  垃圾桶在室外；无污水；  鼠害定期检查，未保留记录，已现场沟通。   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、冷藏库，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“运营管理部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“8.9.2 条款”审核记录  现场观察——分拣、配送区域基本干净整洁、分区域存放分类整齐、灭火器完好，   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   食材一般当天采买，当天配送，畜禽肉类分区存放，分拣配送区域按照蔬菜、禽肉类、水产等分区管理；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   编制了《配送场地清洁消毒计划》，对天花板/墙壁、地面/下水道、门窗、照明灯具、空调、冰箱/制冰机/消毒柜、冰库、电子秤、车辆等的清洁消毒方式、频次/时间等均进行了明确，如针对车辆，主要以清洁为主，每天进行1次清洁/消毒，消毒使用1:100的84消毒液，或用75%酒精；提供有《日常清洁消毒记录表》，抽查2022-06-04/2022-05-17/2022-07-07，无异常；  盛装初级农产品的外包装框子，每天进行清洗；  场地每天清洁，每周使用消毒液进行1次消毒；  提供有《日常清洁消毒记录表》，每日进行；  提供有《场地设施设备清洁、消毒记录表》，每日1次清洁、每周1次消毒。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   见“行政部”7.2条款审核记录；  每日进行晨检，进场前当地扫码（查健康码行程码），检查身体状况，无异常方可上岗，提供有《人员健康管理记录表》；抽查2022.7.12，对人员健康状况等进行了登记，提供了员工扫码的结果，显示健康码、行程码均为绿码。  外来人员身体的健康告知：口健康证 ☑良好身体健康告知及声明   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采购的各类食材；  客户群体主要：各类学校和企事业单位食堂；   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》、口《产品/服务提供控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案》、《信息沟通程序》 | 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；（原辅料与成品基本一致）  🞎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 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 | 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 | | 2022-3-15 | 配送给客户的蔬菜：白菜农残超标（模拟），不符合客户接收规定要 | —— | 2022-3-15 | 2022-3-15 | 2022-3-15 | 发出20斤全部退回，并进行了销毁。 | |  |  |  |  |  |  |  |   召回产品涉及追溯的原始记录未提供，已现场沟通；  可追溯性系统证据的保留期限 12 个月，至少包括产品的保质期 —— 个月。  产品留样，根据客户需求，每批次的初级农产品有进行留样，提供了《留样记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格/分量 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 青菜 | 500g | 2022.4.27 | 1天 | 冷藏（3℃） | | 牛肉 | 500g | 2022.4.27 | 1天 | 冷藏（3℃） | | 杀白鸡 | 500g | 2022.5.7 | 1天 | 冷藏（3℃） |   留样人均为施晶晶，处理人均为张金芬，留样时间均为1天，不合理，现场沟通。  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：周转区托盘上分区存放有南瓜、土豆等初级农产品类产品  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：常温库、需冷冻的预包装产品分区分库存放，冷藏库内存放有南瓜、土豆等初级农产品；冷藏库温度为4℃。冷冻库房存放有少量大江鸡腿、小方肉、带鱼等产品，冷库温度-20℃。冷藏冷冻库均放有温度监控记录。  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—交通运输、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 2022.4.20  🞎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2022.4.20 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 口演练 | 应急预案 | 口有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022.4.20  修订响应措施的内容： 无 。 |
| 外部提供产品或服务的控制  供方管理（OPRP） | | F7.1.6  F8.5.4.5  F  F | 文件名称 | 如：《销售配送服务控制程序》或🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 如：《销售配送服务控制程序》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  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：《合格供方目录》，共12家合格供方   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 湖州家顺食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 牛肉（含冷冻产品） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330501MA29KLNNX4 🗹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：JY13305050111827（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 主要体现在销售凭证上，凭证编号：XS-2022-5-04-32982，日期：2022-05-04；无异常 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 湖州三林食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装类（如调味品等） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91330501744131863T 🗹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：JY13305050113505（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：  李锦记蒸鱼豉油（酿造酱油）（报告编号：A2210426087101001C），报告日期：2021-10-26；  白醋（报告编号：210900110152），报告日期：2022-01-04； | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江本道农业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 农副产品（蔬菜，禽肉类、水产等） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91330503MA2B782542 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （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 | 抽查外部供方提供的产品第三方检测报告：  莴苣（生菜）（由潍坊海润华辰检测技术有限公司出具的检测报告编号：HC20211211931），报告日期：2021-12-17；另有甘蓝、芸苔（上海青）等外检报告，含有农药残留、重金属等指标，基本符合。  明虾（由杭州谱尼检测科技有限公司出具的报告编号：CPAPSJ1P086589F1），报告日期：2021-9-28；无异常 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 河南心容心包装材料有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料购物袋 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91411102MA3X5GBU92 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （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 | 提供了国家塑料制品质量检验检测中心（北京）/轻工业塑料加工应用研究所于2022年1月17日出具的塑料购物袋产品检验报告，🗹有效 口失效 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |   同时抽取 禽蛋 的供方 湖州绿昌生态农业有限公司；猪肉（散装冷藏）的供方 湖州陆达食品有限公司；各类预包装食品 的供方 南浔明龙酱菜摊；初级农产品（水产） 的供方 南浔双林阿海水产品经营部等，均收集供方资质，提供了供应商现场走访记录（包括照片）等考察证据。  另外，消毒剂（酒精、84消毒液） 的供方 浙北大厦【未列入合格供方名单，已现场沟通】；  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：  抽查重要供方的评价记录名称：《供应商调查评定表》，但未按照《供应商评定程序》规定提供《供应商调查评定表》进行供方评定的证据，开具不符合要求整改。   |  |  | | --- | --- | | 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 | 口对供方控制有效 🞎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 | 口对供方控制有效 🞎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、🗹《危害控制计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划/危害控制计划的策划，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：【见本部门8.5.4.5条款审核记录】   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | OPRP1冻品储存过程（致病菌/细菌超标） | 冷藏冷冻库 | 冷藏温度-2~10℃，冷冻温度≤-12℃ | 《冷藏冷冻库温度测试、清洁消毒及设备维护保养记录》，查5月20日冷藏为2℃，冷冻为-20.1℃。 | 查看冷藏库温度为4℃；冷冻库为-20℃。 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  |   CCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | CL值 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | CCP1  果蔬类产品验收（农残超标） | 检验室 | 酶抑制率＜50% | 《农残检测记录》，抽查2022.5.10，涉及大白菜（12.281%）、小番茄（47.018%）等32个菜品。 | 现场检测土豆，酶抑制率为12.328%，符合要求。 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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》、🗹《纠正和改进措施控制程序》 | 🗹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  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：🗹《不合格品控制程序》、🗹《纠正和改进措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系建立以来，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  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格报告/记录》 |
| 纠正措施 | F8.9.3 | 文件名称 | 如：🗹《纠正和改进措施控制程序》 | 🗹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 🗹未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：🗹《不合格品控制程序》 | 🗹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 。 |
| 放行的评价 | F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册8.9条、🗹《销售配送服务控制程序》、🗹《进货查验记录制度》、口《服务放行控制程序》 执行标准（接收准则）：  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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、蔬菜农残自测、来自合格供方 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 感官、重量 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 感官、重量、外包装完好 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否 （不涉及） | 🗹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：《食品及原料进货查验记录台账》（按照豆制品类、禽类、干货类、蔬菜类、调味品等进行），抽查：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.5.11 | 正宗竹鸡/三黄鸡等2022.5.10 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方，检验检疫合格证明等 | 感官合格，来自合格供方，数量45斤竹鸡，三黄鸡105.7斤，检验检疫合格证号3341822016402299等 | ☑合格 □不合格 | | 2022.4.25 | 大素鸡2022.4.24 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方等 | 感官合格，数量20斤，来自湖州新义食品有限公司（合格供方） | ☑合格 □不合格 | | 2022.5.28 | 虾皮（2022.3.2）  咸蛋黄（2022.3.8）榨菜丝（2022.2.12）等 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方等 | 感官合格，数量符合，来自南浔明龙酱菜摊（合格供方） | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   另外抽查2022.5.7由南浔明龙酱菜摊提供的调味品（玫瑰米醋、白糖、黄酒等8个品类）验收，2022.5.11由南浔双林阿海水产品经营部的水产（明虾、龙虾）验收，2022.5.6由湖州先锋副产品配送公司提供的冻品（鸡柳50斤、带鱼8.4斤、半边鸭22箱）验收，另外，提供了不定期的验证，如对氯霉素（2022.4.10检测鸡蛋）、孔雀石绿（2022.5.31检测龙虾）、二氧化硫（2022.3.29检测粉丝）、沙丁胺醇（2022.3.11检测猪肉）、呋喃唑酮（2022.6.18检测鳝丝）等，基本符合。  抽取半成品检验相关记录名称：《 现场 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   抽取成品检验相关记录名称：《 因食品销售行业的特殊性，销售的基本上就是采购的产品，因此以进货验收为主 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 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 |   抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 现场观察 | 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  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：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 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：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  | □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 | —— |   经沟通了解未发生撤回召回情况，参加公司组织的撤回召回应急演练，见8.3/8.4审核记录  抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 未发生 |  | □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 |
| 现场观察 | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 □符合 □不符合  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑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 | 食品安全小组组长 |  | | 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 | 运营管理部、业务部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 运营管理部、业务部 |  | | 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 | | 2022-3-15 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 配送给客户的蔬菜：白菜农残超标（模拟），不符合客户接收规定要 | 已发送出的20斤 | 发出20斤全部退回，并进行销毁。 | 🗹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《模拟召回及事故处理演练总结》，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