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：生产部 负责人：邓伟莉 陪同人员：张占平 | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-07-26 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 | |
| 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 | 主要负责按照根据客户订单安排生产；基础设施和工作环境管理、特种设备管理、负责组织产品追溯、产品召回、危害控制计划的实施、纠偏、库房管理等工作。 |
| 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、🗹《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（2022.04-2022.06） | | 生产订单完成及时率100% | 季度 | 及时完成批次数/生产总批次×100% | 生产部 | 100% | | 产品合格率 100% | 季度 | 检验合格批次/生产总批次×100% | 生产部 | 100% | | 重大食品安全事故为 0 | 季度 | 按照实际发生次数 | 生产部 | 0 | | 进货入库检验合格率≥98% | 季度 | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 生产部 | 100% | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   🗹目标完成，2022年7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》、🗹《设备设施管理程序》 | 🗹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 🞎动力设施 🗹检验设备（——见质检部审核记录） 🞎辅助设施 🞎车辆  查看对设备采购的控制：——审核周期内未发生   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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《食品生产主要设备、设施》、《设备维修保养计划》，随机抽取   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 维保设施 | 维保时间 | 维保内容 | 维保周期 | | 维保记录 | 选果机 | 2022.05.25 | 全面清理、维护 | 半年1次 | | 维保记录 | 洗果煮果打浆一体机 | 2022.05.25 | 全面清理、维护 | 半年1次 | | 维保记录 | 高位搅拌罐 | 2022.05.25 | 全面清理、维护 | 半年1次 | | 维保记录 | 枕式包装机 | 2022.05.25 | 全面清理、维护 | 半年1次 | | 维保记录 | 二次烤房 | 2022.05.25 | 导热管全面清理、维护 | 半年1次 | |  | 切料机 | 2022.05.25 | 刀具等全面清理、维护 | 半年1次 |   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 | | 生产设备维护与保养记录 | 洗果机 | 2022-04-19 | 更换皮带 | ☑合格 □缺少 | | 生产设备维护与保养记录 | 包装机 | 2022-05-05 | 更换电子眼 | ☑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 | 319030619189 | 冀特NCJJ1420210108 | 2022年 9 月 日 | ☑有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉（外检） | DZL4-1.25-S | 冀特GLWJ142021  00270 | 2022年9月14日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 | | 锅炉（内检） | DZL4-1.25-S | 冀特GLNJ142021  00188 | 2023年9月6日 | ☑有效 □过期 | ☑有（锅冀YSY0022） □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） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） | —— |  | 年 月 日 | □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 | 2022.05.25 | 加机油、开关等检查 | ☑合格□不合格 | | 维保记录 | —— |  |  | | 外包（电梯）——不涉及 | | 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 | ☑合格□不合格 | | 叉车牌 | 厂11冀H0013(21) | 2022年 5 月 日 | 现场查看设备的完好情况 | ☑完好□不完好 |  | | 压力容器 | —— | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 | DZL4-1.25-S | 2022年7月24日 | 现场查看设备的完好情况 | ☑完好□不完好 | ☑合格□不合格 | | 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 | 关心员工，建立良好的沟通取到，尊重员工 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 合理安排员工上班时间、不定期组织团建活动等 | | 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》、作业指导书等进行控制 | |
| 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   公司位于河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号，与注册地址一致。  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。   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   办公楼1个，实验室1个；生产加工车间 1 个；冷冻库2个；常温库3个（含1个食品添加剂专库）；与平面图基本一致。  现场观察山楂类果糕产品生产过程基本符合要求，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；每年委托第三方进行检测，提供检测报告，见——食品安全小组审核记录；  能源主要是通过锅炉加热提供蒸汽，锅炉管控见7.1.3条款；     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：在生产车间配置有灭蝇灯、挡鼠板、捕鼠笼、黏鼠板，查看白砂糖库房安装的灭蝇灯不够干净，已与企业沟通，现场改进；  垃圾桶带盖，每日完毕后清洁；  生产加工污水经污水处理池处理后排入食品园区官网；  提供有《虫鼠害检查记录》，每天进行1次，抽查2022-05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   设备主要以清洁为主，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“供销部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   现场观察——生产加工区、原料储存区，基本干净整洁、分区域存放分类整齐、灭火器完好；  来料接收：见“8.9.2 条款”审核记录  储存：提供有《食品相关产品领用出库记录》（食品添加剂），抽查食品添加剂胭脂红产品，出库日期2022-07-01日至2022-07-10日，领料人签字、保管员签字；  提供有《成品入库记录》；  提供有《食品销售台账》，抽查2022-05-20日，山楂卷，购货者：王明军，有记录承运人信息；  提供有《车辆卫生保洁记录》，对车辆的清洁状况进行检查，合格后装车；   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   生产加工分：洗果间、打浆烘干间、凉放间、成型间、内包间、外包间，基本满足不交叉。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   内包间、内包材区域主要通过每日工作结束清洁后，臭氧消毒；  设备主要以清洁为主，浆料储罐采用高温水压冲洗；  场地每天已清洁为主，提供有《每日卫生检查记录表》，抽查2022-04月-06月，检查人：陆少华；无异常  提供有《日常清洁消毒记录表》，每日进行，抽查2022-05月，检查人：刘玉平；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   见“办公室”7.2条款审核记录；  每日进行晨检，提供《公司人员晨检记录》，抽查2022-04-05月，无异常；  询问对外来人员管理，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，进入车间专人带入，提供有《来访人员出入登记表》、《运输车辆出入登记表》；  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   该企业的产品主要山楂类果糕产品的生产；  客户群体主要：普通群众；   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、《产品标识和可追溯程序》、口《产品/服务提供控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案》、《内外部沟通程序》 | 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；  🞎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—简易标识卡  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  组织于 2022年 5月 18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 | | 20220409 | 承德食品药监局组织的食品安全监督抽查中，微生物超标。故召回该批产品。【模拟】 | 20220409 | 未明确，已与企业沟通 | 未明确，已与企业沟通 | 未明确，已与企业沟通 | 生产100件，库存30件，发出70件，客户销售50件，召回未销售的20件。 | |  |  |  |  |  |  |  |   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 24 个月，至少包括产品的保质期 —— 个月。  产品留样，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 | | 果丹皮 | 1\*10kg | 2022.05.22 | 1年 | 常温 | | 山楂羹 | 1\*10kg | 2022.05.23 | 1年 | 常温 | | 果皮丹 | 1\*10kg | 2022.06.11 | 1年 | 常温 | | 千层山楂 | 1\*5kg | 2022.07.02 | 1年 | 常温 |   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：白砂糖存放在托盘上；食品添加剂专用库房，上锁管理  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：按照生产流水线工艺进行，在内包间对待包装半成品有简单标识；  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：包装完毕后入成品库房  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  山楂存放在冷冻库中，现场查看库温-20.2℃，有《冷库运行记录》  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：有简单标识卡，标注生产日期  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：置于托盘上，分区存放 |
| 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——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 2022.3.18  🞎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2022.03.18 | 🞎实际发生 🗹演练 | 火灾事故应急预案 | 🗹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： 演练结束后评审无需修改预案  修订响应措施的内容： 无 。 |
| 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 | | **OPR2切料** | 切料间 | 每次生产前开启一小时臭氧对环境进行消杀（自动设置，每天确认） | 《臭氧机/紫外线运行记录》，抽查2022-06月，开启时间：19:00-20:00，无异常 | 臭氧设备运行良好，每晚切料结束后自动开启消杀（时间19:00-20:00） | 符合要求 | | **OPRP3内包** | 内包间 | 1）每次生产前开启一小时臭氧对环境进行消杀；2）对内包材臭氧/紫外线消杀 30min 以上； | 《臭氧机/紫外线运行记录》，抽查2022-05-06月，开启时间：19:00-20:00，无异常；抽查内包材消毒记录，抽查2022-07-06日，消毒起止时间：05:00-05:30，无异常； | 臭氧设备运行良好，内包材按照生产订单安排领料存放在内包间，每班次结束后，同内包间空气环境消杀同时进行，臭氧机自动开启消杀（时间19:00-20:00），内包材每班次早再次单独消毒0.5h，抽查记录2022-06月，无异常； | 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配料 | 配料间 | 甜蜜素：≤8.0g/kg；焦亚硫酸钠≤0.35g/kg；山梨酸及其钾盐≤0.5g/kg；苯甲酸及其钠盐≤0.5g/kg；胭脂红及其铝色淀≤0.05g/kg； | 《食品生产加工台账》1）抽查2022-07-16日，果丹皮，山梨酸钾：150g，焦亚硫酸钠：350g，甜蜜素：1000g，柠檬酸：150g，【山楂+白砂糖+麦芽糖合计重量1200kg】符合对应的食品添加剂的CL值要求；  2）抽查2022-07-08果丹皮，食品添加剂种类及添加量同2022-07-16日；  3）抽查2022-06-30日双色山楂卷，山梨酸钾240g，胭脂红10g（山楂+白糖合计980kg），符合对应的食品添加剂的CL值要求 | 2022-07-26日现场观察，食品添加剂库上锁管理，有出库台账，双人签字管理；  2022-07-23日双色山楂卷，山梨酸钾添加量：120g，胭脂红5g，（山楂+白糖合计490g）符合对应的食品添加剂CL值要求 | 符合要求 | | CCP2-1烘干 | 烘烤区 | 烘干温度60-75℃，时间6-15h | 抽查《烘烤记录》，2022-06-02日，烘烤温度：60℃，烘烤时间起止时间4:50-11:20，6.5h，符合CL值要求；  另抽查：2022-07-01日、2022-07-02日，结论同2022-06-02日 | 现场温度：62℃，设备在运行中； | 符合要求 | | CCP2-2 二次烘干 | 烘烤区 | 烘干温度50-55℃，时间1-3h | 抽查《烘烤记录》，2022-06-02日，烘烤温度：50-55℃（与企业沟通，实际控制蒸汽压力为3个压力情况下，温度在50-55℃内，已沟通），烘烤时间起止时间6:30-8:00，1.5h，符合CL值要求；  另抽查：2022-06-01日、2022-07-19日、2022-07-20日，结论同2022-06-02，无异常 | 现场审核时，在生产果丹皮类产品，设备运行正常； | 符合要求 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 撤回/召回 | F8.9.5 | 文件名称 | 如：🗹《产品标识和可追溯程序》、🗹《突发事件准备和响应控制程序》、🗹《撤回控制程序》 | 🗹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 | 供销部 |  | | 通知消费者 | 供销部 |  | | 处置撤回产品 | 生产部、质检部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部、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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2022-5-18 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 承德食品药监局组织的食品安全监督抽查中，微生物超标。故召回该批产品。【模拟】 | 已发送出的70件 | 生产100件，库存30件，发出70件，客户销售50件，召回未销售的20件。 | 🗹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《产品撤回演练记录》，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