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：质检部 负责人：刘凤英 陪同人员：司智玮 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-07-26 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4 | |
| 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 | 主要负责原辅料验收、产品出厂检验，过程监控工作，参与食品安全小组的确认验证等工作。 |
| 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） | | 出厂产品合格率 100% | 年度 | 出厂产品合格数量/所有出厂的产品数×100% | 质检部 | 100% | | 重大食品安全事故为 0 | 季度 | 按照实际发生次数 | 质检部 | 0 | | 产品监督抽查合格率 100%； | 季度 | 抽查批次合格数/抽查总数×100% | 质检部 | 100% | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   🗹目标完成，2022年7月目标在实施中  🞎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。 |
| 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-电子天平  🞎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》，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 | | 压力表（22024151） | 证书编号：FY第2257583号 | 2022-11-30 | 🞎冷冻库 🗹检验室 | | 仪表恒温水浴锅 | 证书编号：BG第220208 | 2023-04-21 | 🞎车间 🗹检验室 | | 电热恒温培养箱 | 证书编号：BG第220207 | 2023-04-21 | 🞎车间 🗹检验室 | | 电子天平 | 证书编号：ET第220099 | 2023-04-24 | 🞎车间 🗹检验室 |   称量添加剂用电子秤：已送检，提供送检单，还未取得报告，下次关注；  抽查内部校准情况；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 | | —— |  |  | 🞎分拣区 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎车间 🞎仓库 |   提供了冷冻库温度监控表，每天监控1次；主要用于山楂保鲜，未提供冷冻库温度显示表的比对证据，已现场与企业沟通  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 |
| 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：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | **OPRP1-1山楂验收** | 仓库 | 采购来自合格供方，每年索取山楂符合要求的外检报告或自测 | 2021-10-31日、2021-10-30日采购验收单，来自合格供方，企业自测农残、重金属，外检报告编号：NWG-W21090076，报告日期：2021-09-09日；检测项目包括：铅、总砷、镉、敌敌畏、滴滴涕、氧乐果等指标，检测结论：合格； | 山楂原料季节性产品，审核期间已采购验收完毕，存放在冷冻库中。来自合格供方（见供销部审核记录）。 | 符合要求 | | **OPRP1-2包材验收** | 仓库 | 采购来自合格供方，每年索取内包材符合要求的外检报告或自测 | 《食品相关产品购进查验记录》，抽查2022-05-17日包装袋、2022-07-13日包装膜、包装袋，均来自合格供方，无异常 | 现场抽查内包材均来自合格供方，索取外检报告情况见——供销部审核记录 | 符合要求 |   CCP的实施情况：——见生产部审核记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | CL值 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：🗹《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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  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：🗹《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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：🗹《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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：🗹《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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、🗹《进货查验记录制度》、🗹《产品放行控制程序》 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、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 | 随机抽取 | 感官、重量 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 按照GB/T10782 执行； | ☑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》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 | | 2022.07.11 | 麦芽糖浆/2022-07-08日 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方，批检报告 | 感官合格，数量：30吨，来自合格供方，批次产品合格证明编号：2022070801 | ☑合格 □不合格 | | 2022.07.21 | 白砂糖/2022-02-19日 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方，批检报告 | 感官合格，数量：5吨，来自合格供方，批次产品合格证明编号：20220219【批次信息有修改现象，已与企业沟通】 | ☑合格 □不合格 | | 2022.03.28 | 西蓝花/2022.03.15日 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方，批检报告 | 感官合格，数量：1吨，来自合格供方，批次产品合格证明编号：20220315； | ☑合格 □不合格 | | 2022.05.17 | 包装袋/2022.04.27 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方， | 感官合格，数量：2500个\*10件，来自合格供方，外观质量合格； | ☑合格 □不合格 | | 2022.07.04 | 包装膜/2022-03-20 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方， | 感官合格，数量：2500个\*20件，来自合格供方，外观质量合格； | ☑合格 □不合格 | | 2022.06.20 | 甜蜜素/2022.04.01 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方， | 感官合格，数量：5\*25kg，来自合格供方，外观质量合格； | ☑合格 □不合格 | | 2022.07.01 | 山梨酸钾/2022.04.26 | 随机 | 数量、感官，来自合格供方， | 感官合格，数量：1\*25kg，来自合格供方，外观质量合格； | ☑合格 □不合格 |   山楂每年9月份开始收果验收，验收见8.9.4.2条款  抽取半成品检验相关记录名称：《 主要以生产过程感官检测为主，见生产部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 出厂检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-07-08日 | 果小果红枣山楂（2022-07-06日） | 1kg | 感官：  色泽：具有产品应有的色泽；  滋味及气味：具有产品应有的滋味、气味无异味；  状态：具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物；  水分：≤30%；  总糖≤70%  二氧化硫含量≤0.35g/kg；  净含量≥10kg；  菌落总数CFU/g：n=5,c=2,  大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 色泽：绛红色  滋味及气味：酸甜适口，无异味；  状态：无霉变，无正常视力可见的外来异物；  水分：20.6%  总糖：44.9%  二氧化硫残留量：0.05g/kg  净含量：10kg  菌落总数CFU/g：30,20.40,40,50;  大肠菌群CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，＜10; | ☑合格  □不合格 | | 2022-07-08 | 思想棒棒糖/2022-07-06日 | 1kg | 感官：  色泽：具有产品应有的色泽；  滋味及气味：具有产品应有的滋味、气味无异味；  状态：具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物；  水分：≤30%；  总糖≤70%  二氧化硫含量≤0.35g/kg；  净含量≥5kg；  菌落总数CFU/g：n=5,c=2,  大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 色泽：绛红色  滋味及气味：酸甜适口，无异味；  状态：无霉变，无正常视力可见的外来异物；  水分：21.6%  总糖：43.0%  二氧化硫残留量：0.029g/kg  净含量：5kg  菌落总数CFU/g：25,45.30,20,35;  大肠菌群CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，＜10; | ☑合格  □不合格 | | 2022-07-08 | 迷你山楂片/2022-07-06日 | 1kg | 感官：  色泽：具有产品应有的色泽；  滋味及气味：具有产品应有的滋味、气味无异味；  状态：具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物；  水分：≤20%；  总糖≤80%  二氧化硫含量≤0.35g/kg；  净含量≥10kg；  菌落总数CFU/g：n=5,c=2,  大肠菌群CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; | 色泽：绛红色  滋味及气味：酸甜适口，无异味；  状态：无霉变，无正常视力可见的外来异物；  水分：15.5%  总糖：60.6%  二氧化硫残留量：0.027g/kg  净含量：10kg  菌落总数CFU/g：25,35.35,30,40;  大肠菌群CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，＜10; | ☑合格  □不合格 |   另抽查2022-05-23批次山楂羹、2022-05-22日果丹皮、2022-05-21日山楂木、2022-06-19日山楂爽、2022-06-19日果丹皮、2022-06-20日迷你山楂片，结论同上；  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：🗹《不合格及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：《 不合格食品及原料（包括食品添加剂）处理记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.04.20 | 插棍 | 有杂质毛刺 | ☑退货 □换货 □降等 □让步接收 | 在处理中，还未退回，下次验证 | |  |  |  | □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：《 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 | | —— | 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 | —— |   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，有单独区域，有标识卡  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 |

说明：不符合标注N