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：食品安全小组/销售部/综合部/领导层 负责人：施玉林 陪同人员：施玉林/秦建峰 | 判定 |
| 审核员：肖新龙审核时间：2022年08月01日 下午13：00至2022年08月01日 下午17:00 |
| 审核条款：略 |
| FSMS/HACCP运行情况： |  | 🞎《食品生产许可证》/🗹《食品经营许可证》编号：JY14201250048783 ；有效期：2020年7月2日至2025年7月1日；许可范围：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）- 了解企业相关法规相关的CNCA专项技术规范1 T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》 相关的CNCA专项技术规范2 生产（卫生）规范1： GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》生产（卫生）规范2： 产品执行的食品安全标准1 GB 2715 《食品安全国家标准 粮食》 产品执行的食品安全标准2 GB 2707 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》产品执行的食品安全标准3 GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》产品执行的食品安全标准4 GB 2716 《食品安全国家标准 植物油 》 产品执行的食品安全标准5 GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》产品执行的食品安全标准6 GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》等- 查看产品食品安全性检验的证据（报告） 报告号1：大豆油（报告编号：No.ACWH-L22200977），报告日期：2022-04-27日 报告号2：味精（报告编号：TJF22-000145-01），报告日期：2022-01-14日 报告号3：冷冻鸡产品报告编号: FQG0206121861-R1，报告日期：2022.02.28日报告号4：猪产品报告编号：A2210499564101001C，报告日期：2021-12-13日报告号5：冷冻鱿鱼（头筒须）报告编号：SJBG220419013 ，报告日期：2022-04-30日等其余产品安全性报告见收集材料- 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 ¨与提供流程图不一致，说明： - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；【不适用】¨对委托方进行了有效的控制 ¨对委托方的控制不足，说明： - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性🞎合理 🗹不够合理，需要改进： 危害控制计划中：1）产品工艺流程及工艺描述中未体现预包装、冷冻畜禽肉贮存、水产品暂养（适用时）等；2）危害分析中未识别不同预包装产品，包括冷冻畜禽肉；农副产品（蔬菜、水产品）的食品安全危害风险；-了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况🞎充分 🗹不充分，需要完善：法律法规清单有过期；如：中华人民共和国食品安全法、质量法等已修订，GB 29921等标注已过期，未是识别收集、调味品如蚝油、味精、大米、牛奶、植物油、龙口粉丝、红糖、水产品等的安全性标准；- 了解企业进行合规性评价的有效性 【不涉及】🞎有效 🞎不足，需要完善：- 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性🗹合理 ¨不够合理，需要改进： - 查看PRP、OPRP和HACCP计划的充分性（仅限FSMS）🗹充分 ¨不足，需要改进： ~~- 查看GMP、SSOP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）~~~~¨充分 ¨不足，需要改进：~~ - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL的合理性及支持性证据🞎合理 🗹不够合理，需要改进：—— 见问题清单- 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;🗹符合 ¨不符合，需要改进： - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;🗹符合 ¨不符合，需要改进： - 了解员工的健康（证）的情况；🗹已办理 ¨未办理，需要改进： - 了解标识的方法🗹标签 🞎标牌 🗹区域 🗹编号 ¨胸牌 ¨其他- 了解追溯计划和演练🗹已演练，2022年4月10日进行 ¨未演练，需要改进：- 了解产品顾客投诉处理🗹未发生过投诉 ¨发生过投诉，说明： - 了解产品召回/撤回的状况🗹未发生过召回 ¨发生过召回，说明： ¨未进行召回应急演练 🗹进行召回应急演练，说明： 2022年4月10日进行 - 了解应急准备和响应情况🗹制订了必要的应急预案 ¨未制订了必要的应急预案🗹未发生过紧急事件 ¨发生过紧急事件，说明：🞎未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明：2022.01.18日进行火灾演练~~- 了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）~~~~¨已制订相关制度 ¨未制订相关制度，说明：~~~~¨未进行年度评审 ¨进行年度评审，说明：~~~~- 了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP）~~~~¨含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） ¨甲壳类及其制品（虾、蟹等） ¨鱼类及其制品~~ ~~¨蛋及其制品 ¨花生及其制品 ¨大豆及其制品 ¨乳及其制品 ¨坚果及其制品 ¨其他~~~~¨已制订相关制度 ¨未制订相关制度，说明：~~~~¨未进行确认和验证¨进行确认和验证，说明：~~ | ☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| FSMS/HACCP场所巡查: |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，： 🗹符合食品安全和卫生要求 ¨不符合要求，说明： - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统： 🗹符合食品安全和卫生要求 ¨不符合要求，说明： - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。🗹符合食品安全和卫生要求 ¨不符合要求，说明： - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等🗹符合食品安全和卫生要求 ¨不符合要求，说明： - 观察生产用水的来源：🗹城市用水 ¨地下水（井水） ¨地表水（江/河/湖/海）- 观察生产用水（与食品接触）的种类：¨水源水 ¨纯净水 ¨热水 ¨蒸汽 ¨冰 🗹其他——城市用水- 观察排水设施的状况：🞎明排水沟 ¨有水封地漏 🗹其他：主要以清洁为主- 观察清洁消毒设施的对象：¨原料 ¨包材 🗹工器具 🞎容器（罐/箱） 🗹其他：肉品周转筐、车辆- 观察清洁消毒的方式：🗹水洗 ¨清洗（表面活性剂） 🗹消毒（84消毒） ¨CIP ¨COP ¨其他： - 观察废弃物存放设施：🞎带盖垃圾桶 🗹不带盖垃圾桶 ¨其他： - 观察个人卫生设施：🞎一次更衣室（马甲式工服） ¨二次更衣室 🗹洗手池（简易） 🗹手动水龙头 🞎非手动水龙头 ¨干手器 🞎纸巾 ¨手消毒池 ¨鞋靴消毒 🞎风淋室 ¨淋浴室 🞎其他：75%酒精手部消毒 - 观察工作服的清洗：🗹个人清洗 ¨集中清洗 ¨紫外消毒 - 观察卫生间设施：¨位于车间内 ¨门朝向车间 🗹位于车间外- 观察通风设施：🗹自然通风 🗹人工通风 🞎有防虫害措施 🗹无防虫害措施【见问题清单】- 观察照明设施：🗹自然采光 🗹人工照明 🞎带罩灯具 ¨非带罩灯具- 观察仓储设施的分类：🗹原料库同成品库 ¨辅料库 ¨化学品库 ¨半成品库 ¨产品库🞎常温库：——℃；现采买现销售，控制0库存🗹冷藏库1个 -1.4 ℃；；🞎冷冻库 ℃- 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：🗹不使用任何食品添加剂 ¨不使用限量食品添加剂 ¨使用限量食品添加剂，说明： - 观察仓储设施的管理状况：🞎防虫害（蚊蝇）【无】 🞎防鼠【无】 🗹消防 🗹标识 🞎隔地离墙 🗹温度 🞎湿度 ¨其他- 观察生产设备的管理状况：🗹产量满足生产需要 ¨产量不满足生产需要 ¨说明： 🗹材质满足生产需要 ¨材质不满足生产需要 ¨说明： 🗹运行完好 ¨运行故障 ¨正在维修 ¨说明： 🗹便于清洗 ¨不便于清洗消毒 ¨说明： - 观察生产车间监控设备的管理状况：¨压力表 🞎温度计 ¨记录仪 ¨试纸 🗹其他——电子秤 - 观察实验室检测设备的管理状况：——不涉及🞎种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 ¨说明： - -观察实验室检测设备的检定/校准状况：——不涉及🞎标识齐全有效 🞎无标识 ¨超过有效期 ¨说明： —— | ☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更

☑ 经营地址变更 ☑ 认证范围变更 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 □ 其他 ——无  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 ☑劳保用品 □ 其他：☑ 识别二阶段审核的可行性☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 ☑一阶段的问题在二阶段验证，未整改完成的开具不符合项□ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N