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：运营部 负责人：孙长坡 陪同人员： 刘海峰 | | 判定 | |
| 审核员：邝柏臣【远程】【远程审核沟通方式：腾讯会议/微信/电话/语音】  审核日期：2022年8月8日-9日上午 | |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3  H2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 主要负责顾客的接待、顾客订单的确认、评审、接受客户订单；负责顾客食品配送过程的服务提供，基础设施、工作环境；标识和可追溯性管理；产品和服务的设计和开发；应急准备和响应/产品撤回召回；负责顾客财产信息的防护、负责顾客满意度调查、顾客抱怨投诉等。 |
| 管理目标及其实现的策划 | | F6.2  H2.4.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《2021.9-2022.2年各部门食品安全目标及考核结果统计》 | 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。为实现总管理目标目标而建立的各层级管理目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总管理目标分解到本部门的实现情况的评价及其测量方法如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 本部门管理目标 | 考核频率 | 考核方法 | 目标实际完成  （2022年01-06月） | | 分拣配送错误率≤1% | 每季度 | 1-（送货不及时批次/送货总批次×100%） | 0 | | 食品安全事故为0 | 每季度 | 配送合格批次/配送总批次×100% | 0 | | 客户满意度调查≥96% | 每年度 | ∑每个顾客满意度/被调查顾客数 | 98% |   目标已实现,2022年7月及后续目标在实施中  🞎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、《设备设施管理程序》、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | 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 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎——简单压力容器  查看对设备采购的控制（审核周期内没设备采购）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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：  提供有《生产设备/检测仪器一览表》、《配送车辆保洁记录》、《设备日常维护保养检查表》等，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 冷藏库 | 2022.2.15-2022.7.12 | 每月一次 | 清洁、保养 | | 维保记录 | 冷冻库 | 2022.2.15-2022.7.12 | 每月一次 | 清洁、保养 | | 维保记录 | 车辆（含冷链） | 2022.2.15-2022.7.12 | 每月一次 | 清洁、保养、维修 | | 维保记录 | 电脑 | 2022.2.15-2022.7.12 |  | 杀毒、系统升级 |   配送车辆共6辆，为依维柯面包车，其中1辆为冷链车，属租用，提供有租用合同。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 清洁、保养 | 冷藏库 | 2022.6.18 | 🗹合格 □缺少 |  | | 清洁、保养 | 冷冻库 | 2022.6.18 | 🗹合格 □缺少 |  | | 清洁、保养、维修 | 车辆（含冷链） | 2022.6.18 | 🗹合格 □缺少 |  | | 杀毒、系统升级 | 电脑 | 2022.6.18 | 🗹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 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   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，抽查如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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（客梯） |  |  | 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 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 | | 外包方名称： | 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） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |   电梯维保及点检情况由物业进行管理。 |
| 顾客沟通等 | | F7.4  H2.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息  🗹处理问询（产品介绍、订货会）  🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书  🗹公司网站 | | 售中 | 🗹签订合同 🗹订单  🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同  🗹订单（系统中） | | 售后 | 🗹获取顾客反馈  🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质  🗹客诉电话 | 网站上公布 | | 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如： |  |  | |  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话 | 见应急准备和响应 | |
| 产品和服务的设计开发 | | H3.3 | 运行证据 | 组织所提供的预包装食品和散装食品的销售较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。 | 符合  🞎不符合 | |
| 前提方案（PRP） | | F7.1.4  F8.2  H3.3 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案/良好卫生规范》、口《生产过程控制管理制度》 | 🗹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   公司编制了《前提方案》XCKJ-GHB（PRP）-2022，，2022年01月10日实施；该公司以前的经营许可证地址为：天津市东丽区华明高新技术开发区金地企业总部A区C座567室，因经营面积有限，已把仓储配送及办公地址搬迁到仓储所在地，已于2022年1月04日经市场监管部门进行异地仓储经营许可备案，现在的办公及仓储区位于：天津市西青区精武镇安兴路25号，面积约550平方米，办公面积30平方米,已提供租赁合同，符合要求。  附变更后经营许可证图：    公司主要客户群体是学校食堂，销售经营的食材品类有：01）生鲜类即果蔬及鲜畜禽肉、鲜鸡蛋等，主要采用以零库存模式，当天采买取当天配送，从供应商仓库分拣配送至客户仓库，02）预包装及冻品产品，主要品类为调味品（海天酱油及虎牌酱油）、白糖、淀粉、干杂货等产品，远程查年冷冻库存放部分肉类冻品，离墙离地，目前主要供方包括天津香满城香油食品有限公司、天津什福来食品科技发展有限公司等。  目前共有6辆依配送用维柯面包车，其中1辆为冷链面包车，为租用性质，查看现场与公司地理位置图、平面图台账一致。另据公司负责人介绍，目前配送主要以所在区域近距离配送，时间一般在30分钟至1小时，通常冻品及生鲜品类会按客户要求采用冷链车配送。  **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  公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。查看初级农产品、预包装食品、散装食品（干杂）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   因组织为销售配送企业，不涉及生产用水，对物流和人流有简单划分，基本满足不交叉；   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   远程查看，仓储区配备有挡鼠板及粘鼠粘，未配备紫外线灭蝇灯，查看干杂类产品有未封口现象，已与负责沟通改进，查看《虫鼠害防治情况检检记录表》时间：2022.07.01-29日，检查人：张金恒，符合记录要求 ，远程查看未见鼠迹。  涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精和洗手液，由运营部管理，办公室场外设有一个冲式的卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。   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   提供《设施一览表》一份，主要设备有：冷冻及冷藏库、配送车辆、电脑、打印机、空调、电子称、温度表等，登记了设施编号、设施名称、数量、设施状态等。提供了设备维护保养计划表  ，设备主要以清洁及定期消杀为主，提供《配送车辆消毒记录表》日期：2022.7.1-2022.07.29，记录有：车辆消杀方式75%酒清喷酒、时间每天一次等，操作人：仝希望，基本符合。   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“采购部”F7.1.6/H3.5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   1、公司办公通讯设备实施日常清洁，由员工在每天工作前进行，现场核实该设备，完好。对分拣设备进行定期维护和保养工作基本正常，对于工作中发现的设备故障，能及时维修，设备暂无故障维修。  2、对租用汽车运输设备要求提供日常保养记录；  4、生鲜产品零存存，当天采购当天配送，预包装食品及冻品批量仓储  现场未配有灭蝇灯，已开不符合整改，现场未见鼠迹。  原料验收见H3.8条款审核记录。   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   针对调味品、淀粉、面食、干杂产品等进行分类摆放，存放时，有货架及垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。提供有《场地消毒记录》，时间：2022.07，记录人：薛良业，符合要求。  询问配送车辆的管理情况，主要通过每天出库前清洁及用75%酒精喷雾消杀，有每天清洁的视觉，每天工作结束进行场地清洁和消毒，环境基本干净整洁；办公场地内环境主要以清洁为主，有提供《配送车辆消杀记录表》，时间：2022.07，符合要求等；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。  配备有更衣柜，无紫外线，较为简单，配备了员工工作服，以各自清洗为主，目前没有消毒。   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、冻畜禽肉）、散装食品（干杂）的销售，客户群体是学校单位食堂；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 食品欺诈 | F8.1  H3.12 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《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 | |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。    抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年05月13日 | 2022年05月13日 | 2022年 05 月13 日 | | 过程、产品和服务名称 | 鼎鑫绵白糖8斤/袋 100袋  鼎鑫绵白糖6斤\*6袋 50袋  玉米淀粉6斤/袋 100袋 | 食材（火锅底料等） | 炼乳、利达枣泥  油性豆沙等（过程） | | 过程、产品和服务要求 | 保质期，索证齐全 | 保质期，索证齐全 |  | | 产品和服务批准； | 采购部 | 采购部 |  | | 方法、过程和设备的批准； | 运营部 | 运营部 |  | | 产品和服务的放行的批准 | 运营部 | 运营部 |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— |  | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 |  | |
| 监视和测量资源 | F8.7  H3.6 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹符合  不符 | |
|  |  | 运行证据 | 了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🗹监视设备 🞎服务工作检查表 🞎  🗹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  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他——农残速测仪  🞎其他——多功能食品安全检测仪  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备  🞎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  服务工作检查表：  🗹使用前确认内容 🗹定期确认内容 🗹其他  查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况 （不涉及）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子秤 | TJZH20220302-F006 | 2022-03-02 | 🗹分拣区 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》 （不涉及）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷冻库温度显示表 |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |   未提供存放食材的冷冻库的温度显示表校检的证据，已开不符合项整改。  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：（不涉及）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  | |
| 应急准备和响应 | F8.4  H3.13 | 文件名称 | 🗹《突发事件准备和响应控制》》、🗹《应急处置预案》 | 🗹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（油炸锅着火） 🗹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🗹《突发事件准备和响应控制》、🗹《应急处置预案》  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年01月22日消防应急演练  🞎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 | | 2022年01月22日消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防演习 | 🗹有效 🞎无效 | | 食品安全防护演练记录 | 🞎实际发生 🗹演练 |  | 🗹有效 🞎无效 | | 食品安全突发事件演练方案 | 🞎实际发生 🗹演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022年03月29日 ；建议今后可增加针对配送过程的冷链车突发情况进行演练。  修订响应措施的内容： 无 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | 8.5.4.5实施危害控制计划  4.3.4.3CCP的监控 | 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/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。涉及业务部的主要为1个OPRP及1个CCP点：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **OPRP**  **点** | **显著危害**  **（2）** | **操作限值（3）** | **监 控** | | | | **纠 偏**  **行 动 （8）** | **验证**  **（9）** | **记录**  **（10）** | | **对象（4）** | **方法（5）** | **频率（6）** | **人员（7）** | | OPRP  原料验收 | 果蔬：农药残留、（有机磷、氨基甲酸酯等）、污染物限量 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告  农残快检合格或第三方检测报告（自行送检） | 检测记录 | 查供应商检验报告或农残快速检测、第三方检测报告（自行送检） | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | | 粮油：污染物限量，农药残留量、  黄曲霉毒素B1、过氧化值超标。 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | |  | 鲜冻畜禽肉类：杂质，兽药残留、重金属、瘦肉精等 | 无肉眼可见外来杂质  合格供应商处采购  供应商提供检验检疫证明 | 检疫合格证、检验报告。 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《动物检疫合格证明》 | 检疫证明 | | 鸡蛋：污染物限量，兽药残留、大肠杆菌、致病菌药残 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | | 调味料：致病菌，污染物限量、重金属等卫生指标超标 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | | 饮料：污病微生物、污染物限量 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CCP** | **显著危害**  **（2）** | **操作限值（3）** | **监 控** | | | | **纠 偏**  **行 动 （8）** | **验证**  **（9）** | **记录**  **（10）** | | **对象（4）** | **方法（5）** | **频率（6）** | **人员（7）** | | 仓储CCP1 | 致病菌 | 冷冻库温度-18℃以下。冷藏库温度保持-5~4℃。 | 控制温度 | 观查 | 每天 | 仓储员 | 对冷藏室设备维护或加冰暂处理 | 温度记录表 | 巡查记录表 | |
|  | |  | 运行证据及现场查看 | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **OPRP点** | **显著危害**  **（2）** | **操作限值（3）** | **验证**  **（9）** | **记录**  **（10）** | 现场情况 | 结论 | | OPRP  原料验收 | 果蔬：农药残留、（有机磷、氨基甲酸酯等）、污染物限量 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告  农残快检合格或第三方检测报告（自行送检） | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  抽查：  检测报告：22070017  产品：圆白菜  检测项目：毒死蜱、敌敌畏;  检测机构：天津中检海吉星食品检测有限公司  检测日期：2022.07.21  检测报告：22070025  产品：苹果  检测项目：毒死蜱、敌敌畏;  检测机构：天津中检海吉星食品检测有限公司  检测日期：2022.07.21 | 符合要求 | | 粮油：污染物限量，农药残留量、  黄曲霉毒素B1、过氧化值超标。 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  抽查进货记录的供方凭证：  大米：23袋 金额：2415元  大米检测报告  报告编号：五质检（食）字【2022】第WH2303  检测日期：2022.06.06  大豆油：20桶 金额：4060元  大豆油检测报告  报告编号：SPW202-007-2022  检测日期：2022-02-16 | 符合要求 | |  | 鲜冻畜禽肉类：杂质，兽药残留、重金属、瘦肉精等 | 无肉眼可见外来杂质  合格供应商处采购  供应商提供检验检疫证明 | 《动物检疫合格证明》 | 检疫证明 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  抽查进货记录的供方凭证：  产品：鸡胸  日期：2022-08-09  猪肉  猪白条：  动植物检疫证明NO1200937772  检测机构：天津宝坻区动植物检疫所  检测日期：2022.03.22  肉品合格证：01248386  生产日期：2022-03-22  生产单位：天津市铭源肉类食品有限公司 | 符合要求 | | 鸡蛋：污染物限量，兽药残留、大肠杆菌、致病菌药残 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  抽查进货记录的供方凭证：  产品：鸡蛋  数量：20件 3920元  日期：2022.08.06  鸡蛋检测报告  报告编号：AAC622014AAF1077802  检测日期：2022.07.08  检测结论：符合要求。 | 符合要求 | | 调味料：致病菌，污染物限量、重金属等卫生指标超标 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  抽查订货单号：202202100378-01  虎牌精制蚝油6kg\*2 900瓶  海鲜酱7kg\*2 300瓶瓶  虎牌原酿白醋4.9L\*2504  海天上等蚝油 6kg\*2  提供产品检测报告，符合要求。 | 符合要求 | | 饮料：污病微生物、污染物限量 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  已提供有产品出厂检验报告或外检报告及相关记录：符合要求 | 符合要求 |   HACCP的实施情况（业务部不涉及）：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | 仓储CCP1 | 运营部仓储区 | 冷冻库温度-18℃以下。冷藏库温度保持-5~4℃。 | 温度记录表 | 提供7月份记录，冷冻库 7.01 -16℃、7.17 -17℃，远程查看为-18℃  （冷藏库未有启用） | 符合要求 |   另外抽查配送过程和冷库温度监控记录15批次，基本符合要求危害控制计划要求。 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 标识和可追溯性 | | F8.3  H3.7 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《产品留样制度》 | 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    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：原有标签  半成品的唯一性标识方式：（不适用）  🞎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：（销售行业特殊性，与原辅料标签基本一致）  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：原有标签  追溯原因：演练（见食品安全小组审核记录） 🞎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 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   产品留样（适用时） 不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 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：  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：  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：  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：该组织为提供销售服务组织，所销售的成品即为采购的原辅材料。 |
| 防护 | | H3.11  H3.10 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《产品防护控制程序》、《库房管理制度》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🗹防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度  🞎温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 主要品类为：大米 、调味品（酱油、醋、食用盐、糖、豆瓣酱）、食用油、淀粉、肉类冻品、干杂等；  分类存放 码放高度/层数 储存温度 -18 ℃（冻库） 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施  远程查看，库存主要是以预包装食品为主，例如：调味品、白糖、干杂类产品（黄豆、丁香）等，生鲜类产品不进仓，现采现配送，零库存，冻库主要存放肉类冻品。  半成品库房管理：抽查半成品名称： ——  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施  现场查看分拣区常温温度28℃，基本符合要求。  成品库房管理：抽查成品名称： 主要品类为：大米 、调味品（酱油、糖、豆瓣酱）、食用油、淀粉、肉类冻品、干杂等；  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度 -18 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🗹防护措施 |
| 交付后的活动 | | H5.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《顾客投诉处理规定》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 经沟通，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通，现场询问沈经理，目前暂不存在需要协调的问题。  组织提供了销售出库单，随机抽取（不适用）：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货/订单日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 备注 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——退换货 🞎其他—补偿  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 顾客投诉/咨询处理记录 》（卫生情况、配送产品质量、品种、时间、价格情况、服务质量等），审核周期内未发生顾客投诉情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   目前销售的产品无食品安全性指标不合格产品，询问部门负责人，表示一般没有问题，存在少量临时加货等情况，都能及时安排解决。未发生撤回召回情况。  产品运输：主要配送车辆为：津ADM9705、津ADJ7377、津B76E91、津ADJ2958，提供有行驶证、驾驶班，抽查《日常检查情况记录表》，符合要求。 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1  H（V1.0）4.5 | 文件名称 | 如：🗹《验证活动策划、实施和评价程序》  验证程序包括：  🗹验证的依据和方法、🗹验证的频率、🗹验证的人员、🗹验证的人员、🗹验证的内容、  🗹验证结果及采取的措施、🗹验证记录、🗹其他 |  |
|  |  | 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **目的** | **方法** | **频次** | **职责** | **结论** | | PRP已实施且有效 | 🗹自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | 食品安全小组 | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 🗹自行检查 | 半年一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | 🗹自行检查  🗹外部送检 | 每年一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 🗹检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效  🞎控制无效 |   组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否  验证活动采用方式：  🗹观察、🗹内部审核 🗹外部审核 🗹校准 🗹抽样检测验证产品的安全性 🗹记录评审 🞎环境采样和检测（不适用）。  🗹《验证活动策划、实施和评价程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  2021-12-08 进行验证  见《验证报告》和《检验报告》  抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《现场检查记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.07 | 《工作人员晨检表》 | 100% | 全体员工晨检包括体温等 | 操作人：刘勇志 | 🗹合格 □不合格 | | 2022.07 | 《场地消毒记录》 | 100% | 84消毒 | 操作人：薛发业 | 🗹合格 □不合格 | | 2022.07 | 《配送车辆消毒》 | 100% | 津ADM9705  津ADJ7377  津ADJ2958 | 操作人：令西望 | 🗹合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《不涉及》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |   水主要用于车辆清洁，场地清洁，每月查询天津市官网水质监测报告。  当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。**未发现不安全产品**  验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用；  见《管理评审 2022-05-28日 》、《验证结果分析分析报告》2022-02-28日  当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。  验证活动证实：  —HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明  —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明  验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否  如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。（主要以初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、冻畜禽肉）、散装食品（干杂）的销售，所销售产品即采购产品，以通过外部供方提供第三方检测报告、自行送检（蔬菜及水果）及索证索票进行验证）  外部专家或第三方名称： 抽查：大豆油（天津香满城香油食品有限公司）,供方检测机构：天津市静海区产品质量监督检验所，日期：2022.02.16 ；  外委验证的内容： 过氧化值、酸价等指标 ：  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |  |
| 不符合控制 | F8.9.1-8.9.4  H (V1.0)  5.1.1-5.1.3 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》、《产品召回/撤回控制程序》  抽取不合格原材料处置相关记录名称：经询问，体系运行至今未发生不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：经询问，体系运行至今未发生预包装产品不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | -- |  |  |  |   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 |  |
| 产品和服务放行 | F8.9.4.2  H3.8 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《配送中心安全控制措施》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》  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 | | 原材料检验 | 随机抽样 | 按照《HACCP计划》执行 | 符合 □不符合 | | 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 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 | 随机抽样 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | 随机 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | □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：《 》  随机抽取：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，见业务部；原材料检验等同于成品检验，见《成品检验》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要通过送货单，客户签收方式进行 》  抽查《送货单》等证据：  运营部以顾客提供的订单（包括通过微信等方式传递的订货要求）进行采购、分拣、送货：  提供了公司配送车的安排表，如津ADM9705、津ADJ7377、津B76E91、津ADJ2958：的驾驶员共两名薛善景、薛保洋、仝希望;配送单位包括天津大学竹园餐厅、天津职业技术学院食堂 、机电工艺学院一楼等单位，安排较为明确。具体配送情况抽查如下：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 抽样比例 | 数量 | **关键特性**要求 | 运输协议单 | 发货单号 | 验证结论 | | 2022.07.30 | 天津大学竹园餐厅 | 开天草菇酱料5.7kg  开天一品鲜5L  开天老陈醋5L | 随机 | 5件  10件  5件 | 感官、数量、合格证明 | —— | 感官无异常，提供出厂检验报告，送货日期  2022-07-20  送货员：刘勇志  客户签收：吴小云 | ☑合格 □不合格 | | 2022.08.02 | 机电工艺一楼 | 福鼎鑫花椒500g  福鼎鑫大料500g  福鼎鑫木耳2.5kg  迎春花鸡精  盛佳味源五香粉  等14个商品 | 随机 | 2件  2件  2件  6包  2件 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | —— | 感官无异常，提供出厂检验报告  送货日期  2022-08-02  送货员：仝希望  签收人：张丹 | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-8 | 天津职业技术学院食堂 | 福鼎鑫绵白糖6件  福鼎鑫大料500g  虎牌原酿白醋  南疆红番茄酱  福鼎鑫面酱  等5个商品 | 随机 | 6件  5件  1件  3件  1桶 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | --- | 感官无异常，提供出厂检验报告  送货日期  2022-08-08  送货员：仝希望  客户签收：李振国 | ☑合格 □不合格 |   产品放行除了通过进货验收方式进行外，主要以客户签收为准。  同时抽查 2022-08-02 给客户机电工艺一楼：送货：绵白糖、福鼎鑫面酱、恒星豆瓣酱等，客户签收，签收人：张丹，无异常。  抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理、客户签收为主，见运营部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |
| 撤回/召回 | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 如：🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《食品召回控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 刘海峰 ；  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 | 运营部 |  | | 通知消费者 | 运营部 |  | | 处置撤回产品 | 运营部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组组长 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |   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 | | 2022.03.15 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2022年3月15日上午8:00，综合部接到电话，内容为：在11日市场监督部门抽查的一批食用油中，被判定为不合格品，原因为：酸价超标，要求立即停止销售，并处理善后事宜 | 已出售及未出售的同一批次食用油 | 全部撤回 | 🗹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。 |
| 分析与评价 | | F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、《监视和测量控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，包括：  ☑ 与PRP验证的结果  ☑ 危害控制计划验证的结果  ☑ 内部审核验证的结果  ☑ 外部审核有关的验证的结果。  分析数据的统计技术包括：  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——EXCEL统计  进行分析：  ☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；  ☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；  ☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；  ☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；  ☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。  见《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N