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 主管领导：朱振雪 陪同人员：朱一龙 | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核时间：2022.9.12 |
| 审核条款：Q: 5.3/6.2/7.1.5/8.6 /8.7/9.1.3F:5.3/6.2/8.2/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.5/9.1.2 |
| 询问负责哪些职责工作本部门有哪些人员 | QF5.3 | 屠宰现场地址为：安徽省宿州市埇桥区桃园镇吕寺工业园创业园002号，质检部负责活禽检疫和活禽产品的卫生检验，防止不安全产品进入市场。回答基本明确。本部门设有主任1人，肉品检验员工1人。提供了肉品品质检验员岗位职责。 | Y |
| 是否建立本部门的食品安全分解目标，目标是否可测量?目标完成情况 | QF6.2 | 本部门2021年8月~2022年7月的质量和食品安全目标及完成情况为：目标和指标 完成情况宰前宰后检验率100% 100%成品检验合格率100% 100%产品市场抽检合格率100% 100%计量检测器具有效率100% 100%目标可测量。提供了2021年8月-2022年7月的目标统计表，从目标统计表的统计情况来看，目前目标均已实现。 | Y |
| CCP的控制、监控系统产品的监视和测量验证前提方案（原料验收）PRP/危害控制计划的验证 | Q8.6F8.5.4F8.2.4F8.8 | 该组织主要提供的是屠宰服务，活禽等由客户提供，组织主要执行GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范等规定进行屠宰，屠宰完成后交付给客户即完成任务。针对危害风险分析，识别了1个CCP，3个OPRP。CCP点为成品贮存；OPRP为原料鸡接收；宰后检验；预冷消毒等三个。涉及本部门的主要为原料鸡接收、宰后检验。CCP及OPRP的监控：OPRP活禽进场验收：提供了《毛鸡到场登记表》，抽查2022年9月7日到场登记记录，共3000羽，记录了车号（皖AC5566），分别记录了货主、只数、到场时间（6:00）、检疫票号（NO.3203274725）、并提供了动物检疫合格证明（动物B），检疫人员朱振雪。另外抽查2021.9.20等20批检验情况，与上述基本一致，基本符合。OPRP宰后检验（生物性：致病菌污染（体表、内脏的严重病变会携带的致病菌）等），由品质检验人员完成。形成了“宰后检验单”。抽查2022年9月1日活禽屠宰的宰后检验情况。提供了《安徽英英食品有限公司宰后检验单》，生产日期为2022年9月1日，批次为——，数量为1万只，检疫证号为3436169803（此单为本公司出具的检验检疫合格证编号），检验包括组织状态、色泽、淤血、硬干毛数量等，检验员为朱一龙。时间为2022.9.1。另外抽查2021.9.20等20批检验情况，与上述基本一致，基本符合。过程检验：另外，每道工序由质检员进行巡查，执行宰后检疫的控制要求。对屠宰车间实施检查，提供了《每日卫生、质量检查记录》，查2021年8月~2022年9月期间，抽2021.11.18/2022.1.14/2022.8.18等18批次，包括人员卫生、预冷消毒液状况、车间卫生、加工卫生、冷库等，一般在开工前进行检查，记录人为戚德举。基本符合。提供了安徽经纬检测技术有限公司2022年4月25日出具的白条鸡检测报告（编号2022SP0413138），检测日期 2022.4.25结论均为符合要求，检测项目包括盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等3项，见附件。产品标识和追溯：基本能够按照屠宰批次信息实现追溯。另外抽查2022.4.8/2022.5.9/2021.6.18等18批次产品的检验情况基本符合要求。 | Y |
| 不合格品控制（潜在不安全产品控制） | Q8.7F8.9 | 《不合格品和潜在不安全产品的控制程序》中对采购产品、最终产品、生产和服务提供过程中发现的不体格品和潜在不安全产品进行识别和控制，防止不合格品产品和潜在不安全产品的非预期使用和交付。质检部负责组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审，最终结论依食品安全危害轻重程度采取以下方法：急宰与销毁。保持了评估和处理的记录。询问朱经理，表示目前在屠宰过程中，企业自身不进行无害化处理，统一交由政府指定单位进行无害化处理。截止目前一共有710kg，目前均暂时放在冷库中。今后需关注无害化处理相关工作。制定了召回/撤回预案，未发生召回情况，于2022年1月26日进行了召回演练，演练批次为20220126的白条鸡，模拟部分产品没有溯源标签，从而启动召回。提供了召回审批，召回演练报告等，但没有提供实施记录，今后需关注演练过程证据的保留。 | Y |
| 监视和测量资源管理 | Q7.1.6F8.7 | 监视和测量设备的控制：编制了程序文件进行了规定，屠宰场自有的计量器具较少，因是屠宰加工，不涉及重量的贸易结算，提供了“监视和测量设备一览表”，主要包括地磅、磅秤、电子秤和温度计等。现场观察有标准地磅、磅秤和电子秤，烫毛使用的水温控制仪两只（因温度计仅供参考，具体需要屠宰工结合），其中预冷消毒池使用水温控制仪，并配备有测温仪和中心温度计，抽查序号51351588/0920的中心温度和电子秤TCS-100，提供了由宿州市计量检定测试所2022年7月18日出具TCS-100电子秤检定证书（编号宿衡202207070）,但温度计未及时取回报告，现场沟通。上次不符合整改基本有效，下次需继续关注计量器具管理有效性。另外提供了针对鸡毛汤池、鸡爪汤池、预冷池等温度比对表，每周进行一次比对，提供了《温度比对表》，抽2022.4.9，记录了鸡毛汤池、鸡爪汤池、预冷池等温度比对记录，如预冷池温度设定4.0℃，比对4.0℃，记录人为戚德举。 | Y |
| 分析和评价 | Q9.1.3F9.1.2 | 在管理手册中数据的收集、分析和评价进行了明确。食品安全相关验证结果的分析评价见食品安全小组审核记录。结合部门分解目标和职能，质检部每月对监视测量结果统计，包括采购验证、过程监测、成品检验、不合格统计等，监视测量结果及时分析，在月生产例会中及时分享，相应职能部门实施考核和和改进。同时将测量结果作为管理评审输入，以验证体系实施的有效性。目前数据应用较为简单，已建议组织今后进一步完善各类数据应用。 | Y |

说明：不符合标注N