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：黄仁杰 陪同人员： 郭晓珊 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2022年8月24日 |
| 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 |
| 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 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《2022.1-2022.6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） |
| 市场抽查不合格次数0次 | 每月 | 统计市场抽查不合格的次数 | 0 |
| 食品安全事故为0 | 每月 | 配送合格批次/配送总批次×100% | 0 |
| 顾客投诉处理率100% | 每月 | （顾客投诉处理的数量/总的投诉数）\*100% | 100% |
| 采购物资合格率≧98% | 每月 | （采购物资合格的批次/总的采购批次）×100% | 100% |
| HACCP执行检查合格率 | 每月 | （检查合格的HACCP计划/总的检查数）\*100% | 100% |

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 | 2022.1.10-2022.8.15 | 每月一次 | 制冷主机、冷风机、制冷系统、控制系统等检查、清洁、保养 |
| 维保记录 | 冷冻库 | 2022.1.10-2022.8.15 | 每月一次 | 制冷主机、冷风机、制冷系统、控制系统等检查、清洁、保养 |
| 维保记录 | 车辆（含冷链） | 2022.1.10-2022.8.15 | 每月一次 | 清洁、保养、维修 |
| 维保记录 | 电脑 | 2022.1.10-2022.8.15 |  | 杀毒、系统升级 |

配送车辆共4辆，其中1辆为冷链车。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 暂未有维修记录 | 🗹合格 □缺少 | 新设备 |
| 清洁、保养 | 冷冻库 | 暂未有维修记录 | 🗹合格 □缺少 | 新设备 |
| 清洁、保养、维修 | 车辆（含冷链） | 暂未有维修记录 | 🗹合格 □缺少 | 新设备 |
| 杀毒、系统升级 | 电脑 | 暂未有维修记录 | 🗹合格 □缺少 | 新设备 |

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 | 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 |

 |
| 前提方案（PRP） | F7.1.4F8.2 | 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》RS-CX-18-01，2022年01月08日实施；该公司经营许可证地址为：陆丰市东海镇龙潭村前仁升大厦右侧商铺1-7号(自主申报)，已于2022年06月01日已经在 陆丰市市场监管部门进行预包装食品经品备案，备案号：YB14415810194076,现在的办公及仓储一体化，一楼为仓储配送区，二楼为办公区及员工休息室：，面积约1400平方米，办公面积约200平方米,已提供租赁合同，符合要求。附备案证明：公司主要客户群体是学校及部队、单位食堂，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，当天采买取当天在配送区清洗分拣后再配送，现场查看分拣现场及装车配送现场，符合要求，查看冷藏仓库，存放有两箱大白菜及西瓜，均为短暂保存保鲜准备配送，02）预包装及冻品产品，主要品类为调味品（味事达品牌及海天酱油为主）、食用油（福临门大豆油及花生油为主），黑芝麻等干杂货，另库存有散装生粉、味精、绿豆白糖、淀粉、干杂货等产品，现查查看冷冻冷藏库，冷藏库少量存放有蔬菜及西瓜两箱，冷冻库有存放部分肉类冻品，离墙离地，查看调味品及粮油常温仓库，现场存放有大米、红小豆、味清、食用油等，均离场离地，仓库配置挡鼠板，符合要求;现场未配备有紫外线灭蝇灯及捕鼠笼，防控措施较为薄弱，已开不符合项整改01。目前共有4辆厢式冷藏车，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

现场查看，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：2022.06.01-31日，检查人：黄仁杰，符合记录要求 ，现场查看未见鼠迹。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、农残检测仪等，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：2022.8.9-2022.08.12、车辆：粤NBQ213、粤NPX303、粤NDF657(冷藏1辆)、粤ND630面包车1辆,记录有：车辆消杀方式75%酒清喷酒，清洁标准：车厢无垃圾及水渍、异味，每天/次，消毒:配置75%酒精，每月/次等，操作人：黄仁杰，基本符合。现场查看各车辆卫生情况，符合要求。另提供有《车辆检查记录表》，日期：2022.08.06，符合要求。1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包，材料） ；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 见“采购部”F7.1.6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

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F8.5.4.5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：黄仁杰，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》，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：2022.8.9-2022.08.12、车辆：粤NBQ213、粤NPX303、粤NDF657M，记录有：车辆消杀方式为75%酒清喷酒，清洁标准：车厢无垃圾及水渍、异味，每天/次，消毒:配置75%酒精，每月/次等，操作人：黄仁杰，基本符合。现场查看各车辆卫生情况，符合要求，；现场查看仓储区及办公室清洁和消毒情况，符合要求。另提供有《车辆检查记录表》，日期：2022.08.06，符合要求。1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 健康证见“行政部”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、部队、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 | 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03月17日 | 2022年08月06日 | 2022年 08月13 日 |
| 过程、产品和服务名称 | 金苹果 500袋机福 20袋有机米 20袋 | 达利园利乐包花生牛奶300箱 | 西兰花、圆椒、海鲜菇、香葱、蒜头、上海青等（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 | 保质期，索证齐全 |
| 产品和服务批准；  | 运营部 | 运营部 | 运营部 |
| 方法、过程和设备的批准； | 运营部 | 运营部 | 运营部 |
| 产品和服务的放行的批准 | 运营部 | 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 | 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 | 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 | 不涉及 |

 |
| 监视和测量资源 | F8.7 | 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 | 校准时间 | 使用场所 |
| 电子秤 | GD602052203190173 | 2022-03-19 | 🗹仓储区 🞎检测室 |
| 温度计 | GD602062203190009 | 2022-03-19 | 🗹仓储区 🞎检测室 |
| 果蔬肉类检测仪 | ZD202110281306 | 2021-10-28 | 🞎仓储区 🗹检测室 |

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冷藏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 | 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03月10日食品安全防护演练 🞎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 |
| 消防应急演练2022.3.22 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防演习 | 🗹有效 🞎无效 |
| 食品安全防护演练记录2022年03月10日 | 🞎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22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 | 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自测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自测快速检测、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 | 冷藏库温度保持在0-10℃冷冻库温度≤-18℃ | 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 |
| 冷藏配送CCP2 | 病原体存活 | 冷藏温度0-8℃冷冻温度≤0℃ | 车内温度 | 工作技能观察，观察 | 每车 | 驾驶员 | 超出温度停止发货 | 驾驶员查看配送温度记录 | 配送过程控制记录 |

 |
|  |  | 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。2022-8-2 货主：豪记品名：大白菜、茄子、菜心等金额1660元农残自测抽查：检测报告：2022-08-02 产品：茄子 检测项目：农残制率：9.7%;检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司检测日期：2022.08.2检测报告：产品：莲藕 检测项目：;农残制率：20.8%检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司检测日期：2022.08.2产品：油桃检测项目：;农残制率：27.9%检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司检测日期：2022.08.2验收单据：2022-8-2粉蕉 234斤黑布李 170斤水蜜桃麒麟西瓜 2228斤金额：6482元产品：水密桃检测项目：;农残制率：27.9%检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司检测日期：2022.08.02 | 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：时间：2022-05-0大米：金苹果 250袋 珍珠福 40袋 长条香米 20袋 金额：49700元大米检测报告报告编号：23090009212100395 检测日期：2022.01.082022-2-13大豆油 日期：2022-02-13 编号：XS-20220213-025供方：陆丰市莱福米业有限公司商品：福临门大豆油 5L 20件，金额4380 元 福临门一级大豆油检测报告报告编号：S21122026G1检测日期：2022-01-20 | 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：NO20341532022-08-13前腿肉 60.2斤 产品：鲜猪肉（猪胴体）日期：2022-08-03猪肉猪白条：动植物检疫证明NO:44902122302检测机构：汕尾市陆丰市动物卫生监督所检测日期：2022.08.03检测结果：合格肉品合格证：0002827084生产日期：2022-08-03生产单位：肉品品质检验合格证2022-8-12供方（尚宜食品商行）猪肝 10件 金额1380元肉类冻品产品：猪脏器动植物检疫证明：4202313151检测机构：湖北荆州市江陵县动物卫生监督所检测日期：2022.04.14检测结果：合格+产品名称：猪脏器肉品合格证：NO:043418834生产日期：2022.04.03生产单位：江陵县集鑫冷冻食品有限公司+第三方检测报告样品名称：猪肉报告编号：220228-N00086检测机构：国正检测检测日期：2022-03-08检测结果：符合要求 | 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：（陆丰东海三全粮油店）2022-05-04产品：44#鸡蛋数量：10件 2330元鲜鸡蛋检测报告报告编号：JSP2022NF05521检测日期：2022.01.10检测：河北省食品检测研究所检测结论：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：151269692022-8-121.9L味事达特级金标生抽 10件1.9L味事达金标生抽 5件1.9L味事达味极鲜12 件等总金额：4626元提供产品检测报告，符合要求。产品：1.9L味事达特级金标生抽 报告编号：ASH22-026740-01检测机构：通标标准技术服务公司检测日期：2022.07.12 | 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2022-8-08送货验收单：陆丰市东海进丰商行，产品名称：真果粒草莓味 40件等2022-8-07（陆丰荣科营业部销售单）送货验收单:500ml统一冰红茶 30箱等，金额：2003.40元2022-08-19陆丰大蓄商行单号：XSD-2022-18-19-010产品：达利园利乐包花生牛奶 250\*16，金额6000元产品名称：花生牛奶复合蛋白饮料（原味）报告编号：WQS20224101检测机构：肇庆市质量计量监督检测所检测日期：2022.07.27检测结果：符合要求 | 符合要求 |
|  | 干杂（东北黄豆、西米、红豆等） | 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。送货验收单：2022-08-01（陆丰市莱福米业有限公司）商品：东北黄豆 100斤 中国红豆50斤等金额：1848元 |  |

HACCP的实施情况：-

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 | 冷藏库温度保持在0-10℃冷冻库温度≤-18℃ | 温度记录表 |  提供8月份冷库电子监控实时记录数据，监控记录：8月22日：冷藏保鲜库，时间：23：36，-10.7℃，23：16：-5.58℃.22冷冻库 23：36 -10.7℃，8月23，冷冻库 17：52 -17.9℃，现场查看8.24 冷藏库 7℃，冷冻库-18℃ | 符合要求 |
| CCP2冷链配送 | 运营部仓储区 | 冷藏温度0℃~8℃冷冻温度≤0℃ | 温度记录表 | 提供有车《车辆配送及温湿度记录》配送日期：2022.08.06 车辆 粤NDF657 出发时间：5：20 温度 8℃，温度88%,到达时间：6：15，驾驶员：黄仁杰;2022.08.18 2022.08.18 车辆 粤NDF657 出发时间：5：30 温度 7℃，温度88%,到达时间：6：20，驾驶员：黄仁杰;2022.08.24日现场查看正装车中的冷藏车粤NDF657 温度为：3℃ | 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 | 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。 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 | 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：黄仁杰 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.1~7月 | 《场地消毒记录》 | 100% | 清水及84消毒 | 操作人：黄仁杰 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.06.01 | 《虫鼠害检表》 | 100% | **检查**：老鼠、蚊子、苍蝇、蟑螂等 | 操作人：黄仁杰 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.08.09-2022.08-12 | 《车辆清洗消毒记录》 | 100% | 粤NBQ213 | 操作人：黄仁杰  | 🗹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，每月查询陆丰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 2022-07-25日 》、《验证结果分析分析报告》2022-01-15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、公司自检（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：福临门一级大豆油（中粮（东莞）粮油工业有限公司）,供方检测机构：广东省东莞市质量监督检测中心，日期：2022.01.10 ；外委验证的内容： 过氧化值、酸价、铅、总砷等指标 ：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 | 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 |
|  |  |  |  | 符合要求 |

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 |
| 2022.3.15 | 腊肠 | 库存腊肠10kg，超食品保存有效期，未处理。 | 立即申请报废处理 | 符合要求 |

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 | 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，如粤NBQ213、粤NPX303、粤NDF657M：的驾驶员共两名黄仁杰、;配送单位包括金钗迎喜酒楼、陆丰市东华学校、红星餐厅一楼等单位，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 |
| 2022.05.28 | 金钗迎喜酒楼 | 幼砂糖/25kg东古顶方南乳/7kg鸡蛋冰糖 | 随机 | 1件1件1箱1件金额：653元 | 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2022-05-28 客户签收：莫日兵 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.05.28 | 陆丰市东华学校 | 六合鸭边腿鸡蛋荔丰上等蚝油创润三黄鸡（8只）创润三黄鸡（9只） | 随机 | 1件1箱2件1件1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2022-05-28签收人：陈美雪 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-5-25 | 红星餐厅 | 鑫淼红色稻花香2号东北珍珠米/25kg双桥味精特小晶/400g味事达味极鲜/5L | 随机 | 10件2包1件1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2022-05-28客户签收：李东 | ☑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 2022-05-22给客户程俊彬：送货：安井虾滑等，客户签收，签收人：林惠珠，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 | 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： 郭晓珊 ； 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 |
| 2022.06.08 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 2022年06月08日业务部接到客户反馈黑椒牛排连续抽检均有异味的现象，立即向总经理报告，总经理随即召开会议，立即启动《产品召回控制程序》 | 此批产品于2021年01月06日配送,配送数量为7包,检验组留样1包,目前我司已无库存产品 | 1. 仓库将召回产品单独隔离摆放.
2. 检验组组织相关部门就召回产品信息进行验证,并对检验分析不合格品产生原因.
3. 行政部负责对召回的处理方法为报废的产品进行销毁.
4. 业务部与顾客沟通补货事宜.
 | 🗹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