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） | | F7.1.4  F8.2 | 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：2022.01.08  2022-2-13  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：NO2034153  2022-08-13  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：15126969  2022-8-12  1.9L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