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：生产部 主管领导：石雄斌 陪同人员：阳艳丹 | | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2022-09-27日全天 | | |
| 审核条款：  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.8.1/8.9.5/  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/ | | |
| 部门职责 | F5.3  H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | | 如：🗹《管理手册》第0.4.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 1)按生产部下达的生产计划，完成各项生产任务。  2)组织好本车间的产成品的自检、互检工作，并对所生产的产品质量负责。  3)参与不合格品的评审，制定纠正和预防措施并组织实施。  4)负责在制品及成品中转的防护、搬运、标识工作。  5）负责指导车间按卫生标准操作程序和HACCP计划要求实施，并对执行情况进行检查；  6） 负责确定产品的包装形式和技术条件，制定产品防护办法，负责过程产品防护的管理；  7） 负责产品实现策划的组织；  8）负责生产设备及基础设施的管理。  经询问审核周期内本部门职责未发生变化，负责人：石雄斌； |
| 目标 | F6.2  H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | | 🗹《食品安全管理手册》6.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门分解的食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.04-2022.08） | | 卫生标准操作程序执行检查合格率≥98% | 卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）\*100% | 由品管部统计 | 合格率100% | | 关键控制点监控合格率100% | 关键控制点监控合格率=（对CCP点的控制抽查合格数/总CCP点的控制抽查合格数）\*100% | 由品管部统计 | 合格率100% | | 食品安全事故为零 | 以实际发生统计 | 由办公室统计 | 0 |   🗹目标已实现  🞎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。 |
| 过程运行环境 | F7.1.4 | 文件名称 | | 如：《运行控制程序》、🗹手册第7.1.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 工作氛围较好 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 体恤员工 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《良好卫生规范/前提方案》执行 | |
| 产品设计和开发 | H(V1.0)  3.4 | 文件名称 | | 🗹《食品研发及确认控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，  说明： 要对HACCP计划的进行确认，——审核周期内未发生 ，见《食品研发及确认控制程序》  是否进行了食品安全危害识别； ——审核周期内未发生  🞎是 🞎否；具体描述： ——  是否进行了食品安全危害分析和评估；  🞎是 🞎否；具体描述： ——  是否确定了CCP/CL/OL?  🞎是 🞎否；具体描述： —— |
| 前提方案（PRP） | F8.2  H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | 如：🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《食品贮存管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合  🗹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   位于湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组的饮料生产车间；与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   建筑面积 1901.3㎡ 平方米；加工间 1 个；库房 4 个.；化验室 1 个；办公室 1 个；  查看原料入库、生产加工、成品出库等过程管理，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   对物流、人流有区域划分。   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   在车间位于二楼，有虫鼠害控制措施，与《虫鼠害控制图》一致；有废弃物料暂存区和临时贮存筐；有污水处理站，直接排入城市管网；  有灭蝇灯，（由组织自己实施清理，每周一次）；  有《三防检查记录》  废弃物料：由市政统一回收   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   设备需清洁、消毒，有保养计划和记录。  抽查2022-09-21《设备维保养和清洗消毒台帐》，有切丁机、二重加热锅、乳化槽、装罐工具、桶维保记录：实施人：邹，结果：良好；   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“品管部”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   有《 进货查验记录 》  现场查看2022年09月26日冷库记录及显示：原料库、成品库温度显示为一楼1号冷冻库-16℃、二楼2号冷藏库1.9℃、一楼3号冷冻库-22℃，一楼4号冷藏库8℃ ；  **现场查看冷藏冷冻库管理情况：**   1. **温度显示正常，但未能提供温度监控记录;（F8.2 /H3.3）** 2. **未能提供冷藏冷冻库温度显示装置的校验证据(F8.7/ H3.6)**   **已开不符合项整改**   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   人员按照《人流图》进入加工场所；  原料包材按照《物流图》分别进入原料包材库、粗加工间车间、前处理加热生产车间、充填车间、包装、成品仓库；  加工场所分为：  A果蔬汁加工：  原料粗加工车间——对果蔬进行削皮、切片、粉碎、调配处理  前处理加热生产车间——稀释、调配、蒸气加热、杀菌  充填车间——热灌装、灯检  包装间——进行贴标、包装  B其它饮料果浆加工：  原辅料验收：  生产车间： 调配、乳化、 热灌装  包装间——进行贴标、包装  把品管部阳经理介绍，热灌装过程：将清洗后的罐子进行杀菌，后通过通道送入灌装区内。从夹层锅内倒出的液体温度不得低于80℃。后用电磁口机封口倒立12时，进行温度杀菌，时间要求倒立12时。     1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   抽查2022-09-02的《车间设备清洁消毒记录》，有车间设备洗消记录；  加工车间：对装灌工具、二重加热锅、乳化槽进行每批次生产后开水消毒，填充灌装间每天晚上自动定时紫外线灯消毒2小时。  每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“品管部”审核记录  每日对上岗员工进行个人卫生健康检查，有《个人卫生监控记录》  手消毒按程序洗手消费：自动感应水龙头清洗、洗手液、酒精自动喷雾进行手部消杀，每天上班前检查员工是否患病、化妆、指甲、外伤、工衣工帽等  每月对手、装罐工具、瓢、桌面、生产车间空气进行细菌检测，查有《装罐工具、空气检验记录》  建立《员工个人档案统计表》   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的主要产品是果蔬汁、风味糖浆（凤梨果肉浆、黑糖糖浆、柠檬饮料糖浆、百香凤梨果肉浆）；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求 |
| 标识和追溯 | F8.3  H(V1.0)3.7 | 文件名称 | | 如：🗹《食品安全管理手册》第8.3条款、 🗹《产品标识及可追溯性控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应确保具备识别产品及其状态的追溯能力，并应制定实施产品标识和可追溯性计划，至少满足以下要求：  a）在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性：  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  半成品的唯一性标识方式： ——  🗹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  成品的唯一性标识方式：  🞎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  b）保持产品发运记录，包括：🞎分销方、🗹零售商、🗹顾客 🞎消费者  抽查发运记录： 主要体现在“送货单” “见生产部H3.3条款审核记录”  状态标识包括：  🗹合格品 🞎待检 🗹不合格品 🞎返工品 🞎顾客处退回品 🗹次品  应对标有产品成分表、致敏物质、识别码和其他关键信息的包装材料进行管理，防止误用的部分：  🗹专人管理 🗹专库管理 🞎专线生产 🗹按需领用 🞎及时清场 🞎及时退回剩余标签 🞎不涉及  当产品未贴标签时，应提供所有有关的产品信息，以确保顾客或消费者安全食用或使用； 🞎不涉及  🞎包装箱外标识 🗹转移单据标识 🞎说明书标识 🞎网站说明 🞎人员培训 🞎  建立和实施可追溯性系统应考虑：  🗹接收材料、配料和中间产品的批次与终产品的关系；  🞎返工的材料/产品；——不涉及  🗹终产品的分销；    组织于 2022 年 04月 30 日验证可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎食品安全事故 🞎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 | | 2022043001 | 浓缩果蔬汁（浆）饮料破损一箱 | 2022年04月30日 | 2022年04月30日 | 2022年04月30日 | 2022年04月30日 | 已全部撤回（模拟）  2022年04月30日，产品召回到了退货区，品管部对此召回产品实施了隔离并标识。 |   可追溯性系统证据的保留期限 24 个月，至少包括产品的保质期 12 个月（常温）。  产品留样（适用时）：  抽查产品留样记录：——见“食品安全小组审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   **系统的验证可使用终产品数量与配料数量的匹配作为有效性的证据**。🗹是 🞎否 |
|  |  | 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：桂圆未做标示  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：包装区75%酒精喷壶无标识  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： | ☑符合  □不符合  已现场沟通整改 |
| 产品撤回和召回 | F8.9.5  H(V1.0)3.9 | 文件名称 | | 🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《产品撤回和召回计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 确保及时撤回或召回受食品安全危害影响的全部放行产品。该计划应包括以下方面的要求：  a）启动和实施产品撤回和召回计划人员的职责和权限； ☑是 □否  b）产品撤回和召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求； ☑是 □否  c）受食品安全危害影响产品的撤回和召回措施； ☑是 □否  d）对撤回或召回的产品进行分析和处置的措施，包括对可能受影响的其他产品的评估和处置；撤回或召回的产品在最终完成处置前应在控制下保管，防止非预期使用； ☑是 □否  有权决定撤回/召回人员： 总经理 ；  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 | 办公室 |  | | 通知消费者 | 办公室 |  | | 处置撤回产品 | 生产部、品管部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部、品管部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |   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 组织公司进行撤回/召回演练，   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 纠正措施 | 有效性评价 | | 2022年04月30日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2022年04月30日12时10分，办公室接到客户的投诉，  反馈浓缩果蔬汁（浆）饮料破损一箱，批次为：2022043001 | 已发送的浓缩果蔬汁（浆）饮料1箱全部撤回（模拟） | 已撤回（模拟） | 1、2022年04月30日，产品召回到了退货区，品管部对此召回产品实施了隔离并标识。  2、针对此次召回，组织了生产部、办公室、品管部进行了紧急评审和记录查询，经过确认浓缩果蔬汁（浆）饮料防护的确产存在问题，由于产品未能防护到位，导致本次情况的发生。） | 🗹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。——管评基本涵盖 |
| 致敏物质的管理 | H(V1.0)3.10 | 文件名称 | | 《致敏物质管理计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 企业最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，以满足要求：——见“HACCP小组审核记录”   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 物料 | 列举 | 含有过敏源评价 | | 原辅料 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 中间品 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 成品 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 食品添加剂 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 加工助剂 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 接触材料 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 新成分 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； |   识别致敏物质的污染途径：□原材料；□仓储；□运输；□加工中交叉污染；□人员；□ ；  应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，可包括：  ——对已识别存在致敏物质的原料、产品应实施标识；  □是 □否，说明：  ——采用物理或时间隔离等措施防止含致敏物质的原料、产品与其他产品的交叉污染；  □是 □否，说明：  ——通过清洁和产品线转换等措施防止意外致敏物质的交叉污染；  □是 □否，说明：  ——必要时，应对加工操作人员实施致敏物管理意识、方法和预防措施的培训；  □是 □否，说明：  ——当采取了良好的控制措施仍不能防止致敏物质接触时，应实施消费者告知。  □是 □否，说明：  交叉污染的控制措施：□有效 □基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；□无需检测  对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照所在国家（地区）和产品目的国家（地区）的法律法规要求进行标识。——标签标识  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显，需要改进  本企业 不 属于过敏原的范畴。 |
| 食品防护 | H(V1.0)  3.11 | 文件名称 | | ☑《食品防护控制程序》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 食品防护计划应包括以下内容：——见“HACCP小组审核记录”  a）食品防护评估； □是 □否  b）食品防护措施； □是 □否  c）食品防护措施的监视；□是 □否  d）纠正和纠正措施； □是 □否  e）验证； □是 □否  f）应急预案； □是 □否  g）记录。 □是 □否  企业的食品防护计划应与HACCP体系整合。□是 □否  人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： 损坏基础设施、破坏加工设备等 ，控制措施： 按照 《前提方案/良好卫生规范》、《食品防护计划》、《基础设施管理程序》等进行控制  蓄意污染造成的显著危害： 掺杂、以次充好、使用非食品原料、超量使用食品添加剂、不正当使用化学品导致的污染 ，控制措施： 员工培训、供方管理、食品防护计划、食品添加剂管理等  —— 经询问审核周期内未发生人为的破坏事件，也未发生蓄意污染事件。 |
| 应急准备和响应 | F8.4  H(V1.0)  3.13 | 文件名称 | | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》 、🞎《送货服务应急预案》、🗹《电梯事故应急救援预案》 | 🗹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 🗹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 🗹突发疫情  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🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《送货服务应急预案》  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 消防演习  🞎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 | | 消防演习2022-05-20 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急准备和响应程序 | 基本有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   对预案定期评审的日期： 2022-05-20  修订响应措施的内容： 无 。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | | 如：《HACCP计划》 | 、 |
| 运行证据 | | OPRP1——见食品安全小组审核记录   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP1 | 原料验收 | 农残、霉变、变质、商业无菌超标 | 无霉变、无异味、无污染 | 1. 原料验收报告 2. 每批   3、每日审核记录，每次对原辅材料实施监督监测 | 检验员 | 原料验收记录； | |  |  | 商业无菌超标 | 符合商业无菌 | 原料验收报告 | 检验员 | 原料验收记录； | | OPRP2 | 浓缩杀菌 | 致病菌残存 | 保持温度70℃，≥10min | 时间\连续监控 | 操作人员 | 监测记录 |   HACCP计划1——见食品安全小组审核记录   | 序号 | 关键控制点CCP | 食品安全危害 | 关键限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1 | 配料 | 食品添加剂违规使用 | 果蔬汁（浆）：  1、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg  2、柠檬黄≤0.5g/kg  3、甜菊糖苷≤0.2g/kg  4、亮蓝≤ 0.025 g/kg  5、诱惑红≤ 0.1 g/kg  调味糖浆：  1、山梨酸钾≤1.0g/kg  2、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg | 1. 配料的限量称重 2. 每批 3. 核实 | 品管员 | 食品添加剂使用台账 |   提供有《产品投料记录》，抽查时间：2022.09.21 产品名称：一代桂圆汁 生产批号：602-603 生产数量：350kg\*2  投入原辅料名称：砂糖 135kg 、麦芽糖 70kg 、黄原胶0.94kg、苯甲酸0.26kg、山梨酸钾0.035kg、爱普桂圆 1kg  投料人：姚  抽供有《添加剂领用记录》，抽查 领料日期：2022.06.24 名称：柠檬酸 10.23kg 、黄原胶 6.01kg 、柠檬酸钠 0.269kg、苹果酸 1.16kg 、山梨酸钾 1.52kg，另抽查2022.06.27、2022.04.15 记录，使用符合要求，无异常。 |
| 8.5.4.4 超出关键限值或行动限值采取的措施 |  | | 🞎体系建立以来/🗹近一年 发生超出行动限值或行动限值的情况 🞎是 🗹否   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 发生日期 | 潜在不安全产未放行 | 不符合的原因 | 使CCP和OPRP控制的参数回到关键限值或行动限值内 | 防止再次发生措施 | | —— | 🞎是 🞎否 |  |  |  | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  |   组织超出行动限值或行动限值时所采取的纠正（见8.9.2）和纠正措施（见8.9.3）。 |  |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1原料验收 | 生产车间 | 农残合格、无霉变、无异味、无污染 | 《原料验收记录》 | 查生产场现场有原料验收及农残自检过程和原料验收记录  2022.07.28  新鲜凤梨 农残试纸检测 阴  2022.07.29 新鲜凤梨 农残试纸检测 阴  2022.08.04新鲜凤梨 农残试纸检测 阴  2022.09.13新鲜凤梨\新鲜芒果 农残试纸检测 阴 | 符合要求 | | 符合商业无菌 | 《原料验收记录》 | 查生产场现场有原料验收及农残自检过程和原料验收记录  记录人:张丽珍 | 符合要求 | | OPRP2浓缩杀菌 | 生产车间 | 保持温度70℃，≥10min | 监测记录 | 查品管部日报表：2022.08.05  T2凤梨檬： 抽样温度 87.4℃、 糖度 42.30 、420 最近罐内温度：76.4 ℃；  +t2凤梨：抽样温度 88.6℃ 、糖度 420 、420温度 73.3℃  T1-1紫红葡萄 抽样82.3℃、糖度 56.60 560 、最后罐内温度：73.1 ℃；  黑加伦t2：抽样温度:91.2℃、糖度58.20 590 、最后罐内温度：83.6℃；  **2022.08.29日：**  多肉葡萄t55-2：抽样温度:81.3℃、糖度49.80 490 、最后罐内温度：2022.08.31  多肉t55-2：抽样温度:81℃、糖度49.80 500 、最后罐内温度：69.5℃；  记录人：张丽珍 | 符合要求 |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1配料 | 加工车间 | 果蔬汁（浆）：  1、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg  2、柠檬黄≤0.5g/kg  3、甜菊糖苷≤0.2g/kg  4、亮蓝≤ 0.025 g/kg  5、诱惑红≤ 0.1 g/kg  调味糖浆：  1、山梨酸钾≤1.0g/kg  2、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg | 食品添加剂使用台账 | 2022.6.25  t18 凤梨泥 批号608 生产数量：368kg 22件6罐  秒糖：88kg  原果汁35.92kg  水果粒 85.22kg  果葡糖桨：94.78kg  黄原胶:0.601kg  柠檬酸：1.023kg  柠檬酸钠：0.0269kg  山梨酸钠：0.0152kg  蔗糖脂肪酯0.0179g  苹果酸 0.116kg  **2022.06.21日**  T81水蜜桃 批号 生产数量：396kg 22件 9罐  砂糖：88kg  桃汁：35.9kg  水果粒：85.2kg  果葡糖浆：94.78  柠檬酸：1.023kgkg  柠檬酸钠：0.269kg  黄原胶：0.601kg  山梨酸钾： 0.152kg果蔗糖脂肪： 0.0179g  焦糖脂肪：0.0179kg  苹果酸 :0.116kg  填表人：姚红梅 | 符合要求 | | 🗹合格  🞎不合格 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 | 文件名称 | | 🗹《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 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  |  | 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，每年至少进行一次 | 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 | 每年至少进行一次 | 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 | 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 | | 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  见品管部《验证记录》和《检验报告》、水质检测报告等。  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：  2022-06-15日；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：《见品管部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.09.21 | 设备维护保养和清选消毒记录 | 100% | 封口机、二重加热锅、装罐加工清、消毒 | 正常良好  每天下班后车间、装罐车间进行地面冲洗并由石雄 斌负责喷酒消毒  每天杀菌设图示开3小时杀菌（下班后执行） | 🗹合格 □不合格 | | 2022.9.21 | 个人卫生监控记录 | 每天 全体员工 | 患病、化妆、指甲修剪、外伤、工衣工帽、头发外露、按程序洗手消毒 | 良好 | ☑合格 □不合格 | | 2022.06.20-2022.09.22 | 场所清洁消毒记录：加热车间、装罐车间、 | 每周 | 清洁消毒、84消毒 | 良好 | ☑合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**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 | | 2021.11.05 | 水源为城市用水，委托邵东市疾病预防控制中心，报告编号SDCDC-水-20210741，报告日期2021年11月05日，共检测了 30项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 每年一次，第三方检测 | 检测项目：PH、氯化物、总大肠菌群不得检出、菌落总数≤500 CFU/mL、砷≤0.01、铅≤0.01 mg/L、硝酸盐≤20 mg/L、色度≤15、浑浊度≤3 、臭和味、肉眼可见物、pH6.5-9.5、铁≤0.3mg/L、锰≤0.1 mg/L、氰化物≤0.05 mg/L、铅≤0.013mg/L、氯化物≤300mg/L | 总大肠菌群未检出、菌落总数93、砷＜0.00014、铅＜0.00007、硝酸盐1.6 mg/L、色度＜5、无其他异色、浑浊度＜0.5 等30项 | 🗹合格  □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   提供有生产用水的第三方检测报告，见品管部审核记录  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 2022-08-015日 》、《验证结果分析报告》2022-06-15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。（未发生）  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。（见质检部审核记录）  外部专家或第三方名称：—— ；  外委验证的内容： “见品管部审核记录”：  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。（结合内审、管理评审等方式进行） |  |
| CCP的监控 | H(V1.0)  4.3.4.3 | 文件名称 | | 🗹《HACCP计划》、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。 监控方法应准确及时；  监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；  监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。——经HACCP小组识别分析、评价，果蔬法（浆）的生产过程的显著危害主要通过OPRP点/CCP点进行控制，CCP点为配料：  CCP：   | 序号 | 监控措施 | | | | | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |  | | CCP1 | 配料的限量称重 | 果蔬汁（浆）：  1、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg  2、柠檬黄≤0.5g/kg  3、甜菊糖苷≤0.2g/kg  4、亮蓝≤ 0.025 g/kg  5、诱惑红≤ 0.1 g/kg  调味糖浆：  1、山梨酸钾≤1.0g/kg  2、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg | 核实 | 每批 | 品管员 | 《配料记录》 |   当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。  🗹 未发生 🞎发生，采取的纠偏 审核周期内未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 | | —— | 🗹超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPR失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》——审核周期内未发生  当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。  保持监控记录情况，🞎保持 🞎未保持，说明 审核周期内未发生 |
| 场所及周边环境 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应在对食品无显著污染区域内选择生产/经营场所。——周边无显著污染区域  应采取措施以应对食品安全和宜食用性的不利影响。不利影响包括但不限于有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、易发洪涝灾害，以及大量虫害孳生。——基本符合  生产/经营场所应得到良好维护，便于清洁和消毒，防止产品受到污染，以便实现其预期功能和效果。适用时，包括生产/经营场所内🗹所有地面、🗹厂房、🗹仓库、🗹设施、🗹设备、🞎餐厅、🞎卖场、🗹车辆、🗹工具和容器，以及场所内各建筑物，确保接收、储存、生产和配送产品的食品安全。 |
| 现场观察 | | 厂区卫生良好、地面平整；  厂区周围未见对食品安全不利因素；也无明显显著的污染区域；环境较好； |
| 场所设计、建造、布局和操作流程 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应合理划分各功能区域，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。——有划分，基本符合  应根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。——基本符合  内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免在食品生产中发生交叉污染。基本符合  应根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求，合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。——基本符合  应按设计要求进行施工和维护。——基本符合  如果需要根据实际情况变更，应按将食品安全风险降至最低原则进行。——不涉及  临时或可移动的食品生产经营场所、设施的位置、设计及建造，应尽量避免虫害孳生及食品受到污染。——不涉及 |
| 现场观察 | | 各功能区划分基本合理，有适当的分离或分隔措施，工艺布局基本合理；  无临时、可移动场所。 |
| 基础设施、设备管理 | F7.1.3  H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 如：🗹手册第3.3条款、🗹《设备设施控制程序》、🞎《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：🗹办公室 🗹车间厂房 🗹库房 🗹生产设备 🗹特种设备（电梯 ）  🞎动力设施 🞎辅助设施  特种设备：  🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🗹电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎不适用  查看对设备采购的控制：——审核周期内无采购设备要求   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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《生产设备台账》、《设备维保计划》、   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 一级维保记录 | 切丁机 | 2022.08.23 | 每月 | 清洗消毒 | | 一级维保记录 | 二重加热锅 | 2022.09.02 | 每月 | 更换导换油  清洗开水消毒 | | 一级维保记录 | 乳化槽 | 2022.7.17 | 每月 | 更换真空泵油 | | 一级维保记录 | 水处理设备 | 2022.03.06 | 每月 | 清洗 | | 一级维保记录 | 夹层锅 | 2022.09.02 | 每月 | 清洗、消毒 | | 二级维保记录 | 冷冻库 | 2022.03.06 | 每月 | 常规保养 | | 二级维保记录 | 电梯 | 2022.07.09 | 半年 | 常规保养 |   设备日常点检   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 抽查设备 | 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 | | 切丁机 |  | 2022.09 | 正常 | 🗹完好□不完好 | | 二重加热锅 |  | 2022.09 | 正常 | 🗹完好□不完好 | | 乳化槽 |  | 2022.09 | 正常 | 🗹完好□不完好 | | 水处理设备 |  | 2022.09 | 正常 | 🗹完好□不完好 | | 夹层锅 |  | 2022.09 | 正常 | 🗹完好□不完好 | | 冷冻库 |  | 2022.09 | 正常 | 🗹完好□不完好 | | 电梯 |  | 2022年07 月 | 正常 | 🗹完好□不完好 |   查看对设备维修的控制   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修内容 | 验收结果 | | 2022.04.27 电路松动 | 电热锅 | 电路 | ☑合格 □缺少 | | 2022.05.30电梯门 | 电梯 | 定期维修 | ☑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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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（货梯） | 梯12湘02076（21） | TN-E202201283 | 2024年07月 日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | ☑有 □无 | 半个月维保1次 |  | |  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录：  电梯门【2022.05.30】 | 2022-05-30 | —— | 无异常 | |  |  |  |  | | 外包 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | | 湖南华强机电有限公司 |  |  |  | | **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 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 叉车 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（客梯） |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 |  | □完好□不完好 |  | |
| 库存  管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 查看仓库管理规程，是否包括“先进先出”和“有效期优先”的原则。 🗹是 🞎否  原材料库房管理：抽查原材料名称： 01）常温库： 白砂糖、02）冷冻库：葡萄糖浆、果葡糖浆、果蔬浓浆、洛神花03）冷藏库：桂圆（鲜）、红枣等  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度 冷藏库1.9℃ 冷冻库：-22℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🗹防护措施 【个别原料开启后未有密封】  食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： 水柠檬酸、羧甲基纤维素钠 等  🗹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 （上锁专柜）  半成品库房管理：抽查半成品名称： ——不涉及  🞎分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 室温 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 （有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施  成品库房管理：抽查成品名称： 桂圆红枣果粒饮料浓桨  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度 常温℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🗹账物卡相符 🗹防护措施  检查库存产品的质量和卫生情况的频次： 每天  是否及时清理变质或超过保质期的库存。🗹是 🞎否 |
| 现场观察 | | 原材料库房环境干净、有防鼠设施、果浆、水果、添加剂等原辅料分区分间存放、内包装袋、外包装分区存放;冷藏库个别原料未及时封口，部分水果标识不够明显，建议后期改进；  出入库专人管理，有出入库单据； |
| 空气和水质 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 食品生产/经营涉及到的 🗹水（包括冰和蒸汽）和 🞎空气（包括压缩气体）应符合以下要求：  水、冰、蒸汽储存和处理的方式、产生的与接触食物的蒸汽、蒸发和过滤的回收用水不应导致食品污染。——现场观察基本符合  食品加工用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。食品对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定。  第三方水质检测报告： 见品部审核记录 结论： 合格  间接冷却水、锅炉用水等食品加工用水的水质应符合生产需要。——（不适用）  食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。——符合要求  适宜时，应对非用于食品生产的水加以标识，以便将食品安全风险降至最低。——（不适用）  应确保作为成份或与产品直接接触的空气、压缩气体、二氧化碳、氮气和其他气体符合所需要求，适当储存和处理，并在使用过程中进行定期监视。——（不适用） |
| 现场观察 | | 生产用水每年委托第三方邵东市疾病预防控制中疏进行检测，提供有效《末梢水（小型集中式）》水质检测报告，报告编号SDCDC-水-20210741，报告日期2021年11月05日，共检测了 30项，见“食品安全小组审核记录”；  品管部每月对生产加工用水的微生物进行验证，见“品管部审核记录”； |
| 包装  材料 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 食品包装的设计和材料应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。——包装材料主要为塑料瓶（PE）（未印刷标签信息）  使用的🗹包装材料或🞎气体不应含有有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不应对食品安全和宜食用性构成威胁。——食品级  任何可重复使用的包装都应适当耐用，易于清洁，必要时能够进行消毒。——不涉及  本组织使用的内部包装材料：🞎玻璃瓶 🞎纸盒 🗹塑料袋 🞎 其他——周转筐、网套 |
| 现场观察 | | 塑料瓶（PE）采购至合格供方，有索取产品的第三方检测报告，见“办公室（采购）审核记录”；  塑料瓶（PE）在使用前通过抽样进行清洗及紫外线消毒，提供有《清洗消毒台帐》抽查2022-08月，紫外线灯定时消毒时间3小时，操作人员：张丽珍 |
| 废弃物管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应建立、实施和保持废弃物（包括废水和排水）收集、存放和处置规程，有特殊要求的废弃物处置方式应符合有关规定。——带盖垃圾桶  应提供足够的废弃物存放和排水设施，并定期维护。其设计和建造应避免污染食品或供水。食品生产排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域。排水设施应有防止逆流和交叉污染的设计。——符合要求  废弃物需由接受过培训的人员负责收集和处置，并酌情保存处置记录。车间内废弃物处置点应远离食品设施，以防止虫害孳生。——每天完毕后进行倾倒，无特殊废弃物  应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；——带盖垃圾桶  车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。——带盖垃圾桶，有简单标识；  盛装危险化学品的容器或包装应在处置前予以标识，并采取措施防止食品污染或意外污染事件的发生。必要时，应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并按废弃物特性分类存放。——不涉及  场所外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。——无  废弃物的种类：🗹废水（设备工器具、场地清洗废水） 🞎废气 🗹废包材 🗹其他（落地边角料） |
| 现场观察 | | 废水量很少，排入隔油池、污水处理池后，统一排入市政管网；  废包材量比较少，做废品处理；  废纸箱销售给废品方；  垃圾（含落地品很少量）与生活垃圾一起，由市政环卫部门统一管理； |
| 产品污染风险和隔离 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险：  1）微生物污染  🗹建立实施生产经营设备、工具、容器和环境的清洁消毒措施。——水清洗及紫外线灯消毒  🗹必要时，应建立食品生产经营过程中的微生物监控计划，包括对环境及过程中产品的微生物监控；——不涉及  🗹对生的、未加工的、非即食食品应采取物理或时间上的隔离措施，与即食食品分开，并在转换隔离时进行有效的清洁与消毒，避免交叉污染；——分区分间进行  🗹在处理生食后，应对表面、器具、设备、固定装置和配件彻底清洗，必要时进行消毒；——符合  🞎出于食品安全的目的，适宜时，需采取措施限制或控制进入高清洁加工区域。——不涉及  2）物理污染  🗹建立、实施和保持防止物理污染的控制措施，对各类污染进行控制。  控制措施可包括：  🗹—应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；  🗹—采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；——不涉及，建议配置金探设备  🗹—维护和定期检查设备；  🞎—适用时，使用经校准的探测或筛选设备（金属探测器、x射线探测器等）；——不涉及  🞎—建立预案以处置破损（如玻璃或塑料容器破损）情况。——不涉及  3）化学污染  🗹建立、实施和保持防止化学污染的控制措施，对各类污染进行控制。控制措施可包括：  🗹—对清洁剂🗹、消毒剂🗹、润滑剂🞎和杀虫剂🞎等化学污染物实施控制；  🞎—对食品添加剂和食品加工助剂的使用应符合法规和标准的要求，防止非预期使用。——不涉及  见《危害分析工作单》  微生物污染控制措施——☑清洁 ☑消毒 □生熟分开 □  化学污染控制措施——☑专人管理 ☑专库存放 □专柜存放 ☑按量领用  物理污染控制措施——□玻璃管制 ☑设备维护 □金属探测 ☑定期检查 |
| 现场观察 | | 一楼：原料仓储区——主要果桨原料仓储、鲜果切丁加工区——果粒制作  冷冻区、切丁区、成品库区  二楼：加工区（前热处理加热车间、充填车间）、外包装室  原材通过1号电梯传递至二楼进行加工热处理，灌装封盖后通过2号电梯传递至  一楼成品库区进行冷却，；基本具备防止交叉污染的措施。——建议后期关注电梯的清洁程度的管控 |
| 清洁  消毒 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒方案，降低污染并避免造成新的污染。  清洁消毒方案应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具的名称，清洁消毒工作的职责，洗涤、消毒剂的名称，消毒剂的浓度和时间，清洁消毒的方法和频率，清洁消毒效果的验证及不符合的处理，清洁消毒工作及监控的记录。——紫外线消毒、75%酒精消毒等  应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施。必要时应配备适宜的消毒设施。  应采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。——工器具清洁间  卫生间和废弃物等高污染区域的工具和设备应单独清洁和存放。——现场观察，单独存放  食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施应分离。   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 部位 | 水温 | 清洗剂 | 消毒剂 | 消毒剂浓度 | 消毒时间 | 消毒频次 | | 手 | —— | 洗**手液** | 75%酒精 | —— | 每班次上岗前 | —— | | 工器具 | —— | 水洗 | 紫外线消毒 | —— | 每班次结束后 | —— | | 设备 | —— | —— | 紫外线消毒 | —— | 每班次上岗前 | —— | | 设备（操作台面、搅拌机、封口机等） | —— | —— | 75%酒精擦拭 | —— | 每班次上岗前 | —— | |
| 现场观察 | | 现场观察：食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开，不交叉；  提供有《设备日常清洗消毒记录》，抽查2022-09-21、2022-09-12、2022-07-17日，无异常；  提供有《清洗消毒台帐记录》，抽查2022-9月，紫外线灯消毒时间3h，操作人：张丽珍，无异常 |
| 虫害  防治 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应建立、实施和保持虫害控制规程，以预防、监视和控制或消除场所发生虫害的风险。程序应包括以下内容：  制定和执行虫害控制措施，并定期检查。——每天进行1次检查；  生产车间及仓库应采取有效措施，防止有害生物的藏匿或孳生或鼠类昆虫的侵入。如：  —去除潜在藏匿或孳生点；  —场所周围的景观设计应尽量减少吸引和藏匿有害生物；  —安装纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕；  —易孳生虫害的食品应离墙离地存放。——防蝇灯、挡鼠板  绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。——提供有《虫鼠害控制图》  若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。——基本符合  应保留虫害防治的记录。——《虫鼠害检查记录》  如虫害控制采取外包方式，食品生产经营组织应对外包方进行监视。（不涉及）  如有需要，确保外包方或其指定的虫害控制操作人员采取纠正措施（如消灭虫害、消除藏匿点或入侵路线）。——已与企业沟通，后期运行过程关注，需要时进行   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 虫害 | 灭虫措施 | 投放频次 | 检查频次 | 有效性评价 | | 蚊 | 🞎纱帘、🗹纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每天 | 有效 | | 蝇 | 🞎纱帘、🗹纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每天 | 有效 | | 鼠 | 🗹防鼠板、🞎捕鼠器、🗹粘鼠板、🞎生化信息素捕杀装置、🗹室外诱饵投放点、 | 每月1次 | 每天 | 有效 | | 蟑螂 | 蟑螂药（办公室区域） | 每月1次 | 每天 | 有效 | | 鸟类 | —— |  |  |  | |
| 现场观察 | | 在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；虫害控制内部定期消杀，现场配备有粘鼠贴、诱蝇灯，已实施，提供有《场所消毒记录表》，2022.05.31，记录：外围杀虫，操作人员：石雄斌；  现场查看外包装灌装室安装有虫鼠害防治措施，在加工间入口处、内包间等均安装有灭蝇灯，**现场观察有1只蚊蝇在飞行；车间的两部诱蝇灯未有开启，已现场沟通整改;**  每天进行对加工现场进行虫害检查，抽查《三防记录》，2022.09.19 记录有：仓库、一、二楼挡鼠板正常、2.仓库、生产车间、装罐车间更换蚊贴纸 3.风机过滤网干净，无损;3.下班后车间、厂区喷酒消毒水、消毒、杀菌、紫外线每天开启3小时。 |
| 人员卫生 | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。     |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 卫生设施 | 完好状态 | 控制方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 更衣室 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 工作鞋靴消毒设施 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | 手动自穿 | —— |  | □良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | 非手动水龙头 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 干手设施 | 完好 | 🗹热风、一次性纸巾 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 手消毒设施 | 完好 | 75%酒精 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 风淋室 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 淋浴室 | —— | —— |  | □良好 □不足 | | 卫生间 | 完好 | 日常检查 | 每天进行 | ☑良好 □不足 |   对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 🞎是 🞎否，——不涉及 |
| 现场观察 | | 现场观察卫生设施完好，每日进行检查；  班组每天进行目视检查，监管人员每周检查1次，提供有《工作场所清洁卫生检查记录》 |
| 工作服管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品；  洁净区包括：🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🗹衣、🗹裤、🞎鞋靴、🗹围裙、🗹套袖、🗹手套等。  准清洁区： 🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🗹衣、🗹裤、🞎鞋靴、🗹围裙、🗹套袖、🗹手套等。  一般清洁区：🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🗹衣、🞎裤、🞎鞋靴、🗹围裙、🗹套袖、🗹手套等。  工作服清洗：🞎集中清洗、🗹员工自行清洗、🞎委外清洗  工作服消毒：🞎消毒剂消毒、🗹紫外照射消毒、🞎热力消毒 、🞎不需要 |
| 现场观察 | | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服、带围裙、现场观察内包间员工穿戴基本规范。  员工每日岗前检查，提供有《个人卫生监控记录表》，抽查2022-09-21，姓名：姚红梅、魏雨花、邓燕、邹秋容、蒋爱菊，寺检测：患病、化妆、指甲修剪、外伤健康无异常； |
| 员工  健康 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应对员工健康进行管理，明确健康标准，以降低食品安全风险。  日常健康管理：  是否建立健康检查和登记机制 🗹是 🞎否  将有伤口的人员分配到不会直接接触食品的地方工作 🗹是 🞎否  对于患有传染性疾病或对食品安全有直接影响的食品生产/经营人员，不应让其进入任何食品处理区域，并及时向上级报告。 🗹是 🞎否  对于传染性疾病，应适当考虑在返回工作岗位前获取体检合格证明。🗹是 🞎否  如果允许受伤人员继续工作，应采取适当措施，对受伤人员伤口进行处理，并防止防护用品或医疗用品污染食品。 🗹是 🞎否  每年对食品安全有直接影响的生产/经营人员进行健康检查，保留记录。  健康证管理，见“办公室审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | | 管理岗位 |  |  |  | | 车间操作人员 |  |  |  | | 检验人员 |  |  |  | | 仓库保管员 |  |  |  | |
| 现场观察 | | 提供有《个人卫生检查记录表》，抽查2022-09月，无异常； |
| 场所  巡检 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检计划，   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 生产环境 | 每周 | 2022-07-02 | 无异常 | —— | —— | | 食品加工人员 | 每周 | 2022-09-22 | 无异常 | —— | —— | | 设备 | 每周 | 2022-09-21 | 无异常 | —— | —— | | 设施 | 每周 | 2022-09-21 | 无异常 | —— | —— | |
| 现场观察 | | 询问了解，生产加工人员每日岗前、设备设施每日使用完毕后均进行清洁打扫；现场环境卫生良好、设备设施运转正常。  主要体现在《场所清洁消毒记录表》；每周进行1次检查；检查人：魏雨花  抽查灭火器、消防栓，每月进行1次点检，设备设施完好； |
| 返工 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《不合格品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 抽取返工品处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 返工的不合格信息描述 | 标识方式 | 可追溯 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   是否记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期）。□是 ☑否——不涉及返工 |
| 现场观察 | | 现场观察，有划分不合格品区；询问有不合格品时按照不合格品控制程序执行，审核周期内未发生因不合格品而进行的返工；但现场加工过程中有感官瑕疵的产品，做报废处理，有《废品接受领用处理记录表》 |
| 运输  储存 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 与食品接触物品 | 清洁频次 | 清洁方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 容器 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 工器具 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 设备 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 车辆 | —— |  | —— | ☑有效 □不足 |   食品及食品相关产品应依据性质的不同分设贮存场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。——基本符合   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 物料名称 | 存放位置 | 标识方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 原料 | 常温库、冷冻库 | 分区域存放 | 每天目测 | ☑有效 □不足 | | 食品添加剂 | 专柜存放 | 上锁、专人管理 | 每天目测 | ☑有效 □不足 | | 半成品 | —— |  |  | □有效 □不足 | | 成品 | 冷冻库 |  |  | ☑有效 □不足 | | 包装材料 | PE瓶 | 分区域存放 | 每天目测 | ☑有效 □不足 |   是否根据食品的特点和卫生需要选择适宜且受控的贮存和运输条件：  ☑冷冻1，温度-22℃，湿度 %【一楼果浆仓库】  ☑冷冻2，温度 -16 ℃，湿度 —— %【一楼果浆暂存库】  ☑冷藏3，温度 1.9 ℃，湿度 —— %【二楼原料暂存库】  ☑冷藏4，温度 8 ℃，湿度 —— %【一楼原料暂存库】  ☑常温5，温度26 ℃，湿度 %【成品库】  查看《食品运输协议》，合作方为安能物流公司，符合要求；  不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮存运输。 ☑是 □否  运输散装食品的容器和运输工具，应确保食品安全和宜食用性不受影响。□是 ☑否——不涉及 |
| 现场观察 | | 提供有《食品添加剂领用记录》，专人管理；  原辅料、成品出入库体现在《出入库单》上；  出库单主要通过公司系统进行，随机抽取：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 出库单号 | | 2022-09-22 | 长沙蓝山 | 橘皮桨t3-1、生姜桨  芒果桨 | 件 | 30件  10件  51件 | 2022.09.20  2022.9.21  2022.09.13 | 20220922 | | 2022-09-19 | 上海大江 | 古草凤梨t2  玫瑰汁  凤梨t36  桂圆汁 | 件 | 10件  10件  5 件  5件 | 2022.09.02  2022.07.22  2022.09.13  2022.07.05 | 20220919 | | 2022-08-30 | 苏州百分茶 | 多肉葡萄 | 件 | 200件 | 2022.08.24 | 20220830 | |
| 来访者 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 被允许进入食品生产/经营场所的来访者在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求，管理包括：  🗹进入健康证检查，🗹健康状况登记，🗹进入洗手消毒，🞎进入鞋靴消毒，🗹发放工作服帽/鞋靴，  🞎手部卫生检查； 🗹外出更衣要求 🗹卫生要求告知 🞎 |
| 现场观察 | | 外来人员身体的健康告知：🗹健康证 ☑良好身体健康告知（入厂有《出入企业办事人员登记表》包括行程卡、健康码等的检查，进入车间会经管理人员批准专人陪同进入； |
| 培训 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是 □否，见“办公室审核记录”  培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | —— | 法律法规标准 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 食品安全管理制度 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 岗位操作技能 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 法律法规标准更新 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 |   组织工作人员提高食品安全意识的方式： 见“办公室审核记录”   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | □会议 □展板 □标语 □培训 □其他 |  | | 遵守食品安全相关法律法规标准 | □会议 □展板 □标语 □培训 □其他 |  | | 遵守各项食品安全管理制度 | □会议 □展板 □标语 □培训 □其他 |  |   食品定期评审和更新培训计划。□是 □否 |

说明：不符合标注N