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：食品安全小组/HACCP小组 负责人：阳艳丹 陪同人员：石湘斌 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2022-09-26 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8  H:2.5.1/3.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6 | |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3  H2.5.1 | 文件名称 | 🗹管理手册第5.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 有食品安全小组名单，包括了总经理、生产部、品管部、办公室 的人员  公司在手册和《岗位职责和任职要求》中对食品安全小组/HACCP小组的职责进行了规定，主要负责做好食品安全策划、危害分析预备工作、危害分析、确定控制措施（包括HACCP计划和OPRP等），对控制措施进行确认和验证等。通过会议、文件等方式进行传达，询问食品安全小组成员 石湘斌 ，基本清楚。  HACCP小组长/食品安全小组组长： 阳艳丹女士 ，  HACCP小组长/食品安全组长负责：  确保FSMS/HACCP体系的建立、实施、维护和更新；  管理和组织食品安全小组/HACCP小组的工作；  确保食品安全团队的相关培训和能力；  向最高管理层报告FSMS/HACCP体系的有效性和适宜性。  所有人员有责任向食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题 |
| 食品安全管理体系外部建立的要素 | F7.1.5 | 文件名称 | 手册第7.1.5条款、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织使用外部建立的FSMS要素，包括：——（不涉及）  口建立PRP  口进行危害分析和危害控制计划  口建立、保持、更新和持续改进其FSMS  组织确保所提供的要素为：  a） 以符合ISO22000标准要求的方式建立； 口是 🞎否  b） 适用于受审核方的场所、过程和产品； 口是 🞎否  c） 与食品安全小组调整其与受审核方的工艺和产品相适应；口是 🞎否  d） 按ISO22000标准要求实施、保持和更新； 口是 🞎否  e） 作为文件信息保留。 口是 🞎否 |
| 运行策划和控制 | F8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、口《人力资源控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：   1. 为过程建立评价准则：   前提方案 危害控制计划  原材料和接触材料特性描述 终产品特性描述   1. 按照准则实施过程控制；   见采购、生产、检验和销售过程控制记录和检查记录  组织应控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。（见8.6）  组织的外包过程： 识别为无 。  若后期有外包过程的控制（见7.1.6）。 |
| 前提计划  总则 | H(V1.0)  3.1 | 文件名称 | ☑手册第3章内容、☑《程序文件》、☑《前提方案/良好卫生规范》等 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业应建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP体系所需的卫生条件。企业的前提计划应经批准并保留记录。  见1.2.3审核记录  策划形成了《良好卫生规范/前提方案》、《人力资源控制程序》、《致敏物质控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等程序文件，基本满足标准中有关前提计划的要求，详见“3.2至3.13的审核记录”。 |
| 良好卫生规范 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | □手册第3.3条款、☑《前提方案/良好卫生规范（PRP/GHP）》□《良好操作规范》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 应按照适用的法律法规、标准、操作规范和指南要求建立并实施企业的GHP。以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。  本企业的良好卫生规范所依据的卫生规范：  GB/T27305 《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》  CNCA/CTS 0026-2008A（CCAA0016-2014）《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》  GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》  是否与相关产品/服务相适宜 🗹是 🞎否，说明：  见🞎《**良好卫生规范**》🗹《前提方案/良好卫生规范》 🞎《良好操作规范》  《前提方案/良好卫生规范》评审周期为：说明： 每年1次 或发生重大变化时  是否当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时实施评审。见3.4  🗹是 🞎否，说明： 审核周期内未发生  企业应对良好卫生规范的运行实施监视和测量。  🗹是 🞎否，见 生产部 3.3条款审核记录  企业应基于风险分析，建立环境监测计划，以减少食品污染的风险。已环境检测，但未形成计划，已现场沟通； 🗹是 🞎否，见3.3 审核记录  企业应对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。  🗹是 🞎否，见4.4条款审核记录  验证活动应包括：  🗹监视测量、🗹纠正措施（目前发生主要是内审）、🗹记录的审核 🗹卫生清洁效果的评估。 |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 🗹《前提方案/良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施、保持和更新PRP，以便于防止和/或减少产品、产品加工和工作环境中的污染物（包括食品安全危害）。  本企业的前提方案所依据的卫生规范：  GB/T27305 《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》  CNCA/CTS 0026-2008A（CCAA0016-2014）《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》  GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》  是否与相关产品/服务相适宜 是 🞎否，说明：  内容包括：  a) 建筑物和相关设施的构造与布局； 有 🞎无  b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局； 有 🞎无  c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给； 有 🞎无  d) 包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务； 有 🞎无  e) 设备的适宜性， 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性； 有 🞎无  f) 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 有 🞎无  g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 有 🞎无  h) 防止交叉污染的措施； 有 🞎无  i) 清洁和消毒； 有 🞎无  j) 人员卫生； 有 🞎无  k) 产品信息/消费者意识； 有 🞎无  l) 其他有关方面。 🞎有 🞎无  🞎《良好操作规范》🗹《前提方案/良好操作规范》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  规定PRP的选择、建立、适用的监测和验证的文件化信息。 🗹是 🞎否  该企业前提方案（PRPs） 符合下列要求：  a) 与组织及其在食品安全方面所处形势相适宜；  b) 与组织运行的规模和类型、制造和（或）处置的产品性质相适宜；  c) 在整个生产系统中实施，无论作为通用方案还是适用于特定产品或生产线的专门方案；  d) 获得食品安全小组的批准。批准日期： 2022 年 03 月06 日 【重新修订】  8. 2. 3 当选择和（或） 制定前提方案（PRPs） 时， 组织应考虑：  1) ISO/TS 22002系列适用技术规范；  🗹ISO/TS 22002-1《食品安全前提方案 食品生产》；  ISO/TS 22002-2《食品安全前提方案 餐饮》；  🞎ISO/TS 22002-3《食品安全前提方案 种植》  🞎ISO/TS 22002-2《食品安全前提方案 食品包装制造》  2）立法/执法要求和顾客要求；  🗹立法执法要求：满足相关法律法规要求  🗹顾客要求：食品安全、发货及时、口感无异常。  3）适用法典和指南。  无 |
| 致敏物质的管理 | H(V1.0)  3.10 | 文件名称 | ☑《致敏物质控制程序》 | ☑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：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 物料 | 列举 | 含有过敏源评价 | | 原辅料 | 不涉及 | □牛奶；☑坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；☑小麦/大麦类； | | 中间品 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；口蛋；口大豆；□花生；□小麦/大麦类； | | 成品 | 不涉及 | □牛奶；☑坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；☑小麦/大麦类； | | 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： 区域存放，有标识卡，但对致敏原信息标识不是很充分，现场沟通。  ——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： 分区域存放  ——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： 不涉及  ——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： 通过培训进行  ——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： 在接到顾客订单/签订合同时确认或在销售过程中通过口头方式传递  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，已进行确认，确认日期：2022-03-06；  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。  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显，需要改进，已现场沟通  本企业 不 属于过敏原的范畴。过敏原控制确认时间为：2022-03-06； |
| 食品防护 | H(V1.0)  3.11 | 文件名称 | ☑《食品防护计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品防护计划应包括以下内容：  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，审核周期内未发生  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  提供《食品防护计划》，确认时间：2022年3月06日  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。（见生技部审核记录）  人为的破坏造成的显著危害： —— ，控制措施：  蓄意污染造成的显著危害： —— ，控制措施： |
| 食品欺诈预防 | H(V1.0)  3.12 | 文件名称 | ☑《预防和消除食品欺诈控制程序》和□《食品欺诈预防计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业应收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。企业应建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节。  企业的食品欺诈预防计划应覆盖相关的食品类别，并被企业的HACCP体系所支持。企业应对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。  企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序（提供有《预防和消除食品欺诈控制程序》），包括：  a）识别潜在的脆弱环节；水源水污染、原材料以次充好  b）制定预防食品欺诈的措施；□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  d）食品欺诈预防计划是否覆盖相关的食品类别；☑是 □否  e) 定期控制措施进行确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；  与 2022年 03月06日 进行了食品欺诈预防计划确认；并于2022年3月06日对食品欺诈预防计划验证记录。  企业主要通过2022年1月-8月对供应商评价和来料验收过程和检验记录《采购食品原料验收台帐》、《添加剂原料验收台帐》；销售记录等方式进行控制 。 |
| 危害控制  总则 | H(V1.0)  4.1 | 文件名称 | 🗹食品安全管理手册8.5.1条款 🗹《危害控制计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应按照如下要求制定并组织实施食品的HACCP计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以保证食品安全。  要求包括：  a) 进行危害分析和制定控制措施； 🗹有 🞎无  b) 确定关键控制点； 🗹有 🞎无  c) 确定经确认的关键限值； 🗹有 🞎无  d) 建立关键控制点的监控系统； 🗹有 🞎无  e) 建立纠偏措施； 🗹有 🞎无  f) 确认HACCP计划，建立验证程序； 🗹有 🞎无  g) 保持HACCP原理得到有效应用的文件和记录。 🗹有 🞎无  影响HACCP计划有效性的因素的变化：  🗹产品配方的改变 🗹工艺的改变  🗹加工条件的改变 🞎其他变化——法律法规的变化  《危害控制计划》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  规定任何影响HACCP计划有效性因素的变化，对HACCP计划进行确认、验证，必要时进行更新。  🗹是，2022-03-06根据新版危害分析与关键控制点（HACCP）认证要求（V1.0）标准进行改版  🞎否 |
| 预备步骤  \_HACCP小组的组成 | H(V1.0)  4.2.1 | 文件名称 | ☑《食品安全管理手册》8.5.1条款、☑《危害控制计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：  ☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 ☑产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行  ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证  HACCP小组/食品安全小组成员组成信息：   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 部门 | 姓名 | 学历 | 经历 | 培训 | 批准 | 活动 | 其他 | | 食品安全小组组长兼品管部经理 | 阳艳丹 | 初中/ | 13年 | 🗹是  🞎否 | 🗹是  🞎否 | 领导食品安全小组的所有活动,保证HACCP计划的全面实施；监督检查HACCP计划的落实情况, 组织召开食品安全小组协调会；全面负责产品撤回和召回计划的组织实施。 |  | | 生产部 | 石雄斌 | 初中 | 15年 | 🗹是  🞎否 | 🗹是  🞎否 | 全面参与策划、实施生产有关PRP、OPRP和HACCP计划；  负责组织落实CCP点的监控、验证和纠偏措施，对关键控制点的关键限  值进行有效的监控、记录、现场抽查和验证，确保各CCP点在关键限值  范围内；   1. 对HACCP计划的修正及补充提出合理化建议；对车间内的环境卫生和包 2. 装材料、原辅料的卫生情况进行抽查； 3. 负责生产设施、设施的维护、保养，预防性维修等工作； 4. 执行产品撤回和召回计划时，参与配合，并调查提供产品生产过程的   信息，确保产品撤回和召回活动的落实。 |  | | 李超群 | 办公室 | 大专 | 20年 | 🗹是  🞎否 | 🗹是  🞎否 | 负责人员、文件管理等，配合食品安全小组做好确认和验证工作。 |  |   是否聘请外部专家 🞎是，协议或者合同等 🗹否  HACCP小组/食品安全小组成员应具有与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业知识和经验，并经过适当培训。  保持HACCP小组/食品安全小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录。🗹是 🞎否  🗹 HACCP小组长/食品安全小组长： 阳艳丹女士  HACCP小组长/食品安全小组长负责： 在手册中有描述  🗹 确保HACCP体系的建立、实施和保持；  🗹 向最高管理层报告HACCP体系的有效性、适宜性以及任何更新或改进的需求；  🗹 领导和组织HACCP小组的工作，并通过教育、培训/实践等方式确保HACCP小组成员在专业知识/技能和经验方面得到持续提高。 |
| 实施危害分析的预备步骤 | F8.5.1  H（v1.0）4.2.2.1  H（v1.0）4.2.2.2  H（v1.0）4.2.3 预期用途的确定  H（V1.0）4.2.4  H（V1.0）4.2.5 流程图的确认 | 文件名称 | ☑《危害控制计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组为进行危害分析，收集、保持和更新初步形成文件的信息。包括但不限于：  适用的法律、法规 客户要求 组织的产品、过程和设备；  与食品安全管理体系相关的食品安全危害。  抽查**原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**  原材料：白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、果蔬浓浆  食品添加剂： 无  辅助材料： 不锈钢加工设备  包装材料：PE瓶  包括下列内容：  🗹 原料名称；  🗹 原料类别；  🗹 生物、化学和物理特性；  🗹 配方成分的组成，包括添加剂和加工助剂；  🗹 来源（如动物、矿物或蔬菜）；  🗹 产地（出处）；  🗹 生产方法；  🗹 包装；  🗹 储存条件和保质期；  🗹 运输；  🗹 交付方式；  🗹 接收要求、接收方式和使用方式。  🗹 使用或生产前的预处理和/或处置；  🗹 与采购材料和辅料预期用途相适宜的有关食品安全的接收准则或规范。  **最终产品《特性描述》：风味饮料浓浆、果蔬汁饮料浓浆、调味糖浆**  🗹 产品名称；  🞎 产品类别；  🗹 组成/成分；  🗹 与食品安全有关的生物、化学和物理特性；  🗹 产品的加工方式；  🗹 产品的销售方式和标识；  🗹 预期保质期和储存条件；  🗹 包装；  🗹 食品安全标签和/或操作、制备和预期用途说明；  🗹 分配和交付方法  🗹 其他必要的信息，包括相关主管部门或企业对终产品的限制要求等。如 无  HACCP小组在产品描述的基础上，识别并确定所需的下列适用信息：   1. 顾客对终产品的消费或使用期望，法规及相关标准要求；   🗹符合适用的法律、法规要求 🗹组织的产品、过程和设备；  🗹与食品安全管理体系相关的食品安全危害。  见《外来文件清单》和电子版文件   1. 终产品的预期用途和储藏条件，以及保质期；   产品的预期用途，为 供奶茶店、超市等经营场所勾兑后饮用  产品的储藏条件，为 常温储存  产品的保质期，为 12个月；   1. 终产品预期的食用或使用方式   🞎即食 🞎凉拌 🗹蒸煮 🗹烘烤 🞎煎炒 🞎病人 🞎继续加工 🞎其他；   1. 产品预期用途的顾客对象；   顾客对象为：普通消费者食用   1. 直接消费产品对易受伤害群体的适用性   🗹不适用 🞎适用，如🞎婴幼儿 🞎老人 🞎病人 🞎易过敏者 🞎团体用餐 🞎其他（学校师生）；  f）产品非预期（但极可能出现）的使用或使用方式：无  g) 其他必要的信息，如 无  保持产品预期用途的记录，见《危害控制计划》。  流程图和过程描述  食品安全小组建立、保持和更新流程图（见附件），进行危害分析时，应当使用流程图作为评价食品安全危害可能发生、增加、减少或者引入的依据。  流程图应清晰、准确，并在进行危害分析所需的范围内足够详细。流程图包括以下内容：  🗹 每个步骤及其相应操作；  🗹 操作步骤的顺序和相互作用；  🞎 任何外包过程；（不适用）  🗹 原材料、辅料、加工助剂、包装材料、公用工程和和中间产品投入点；  🗹返工点和循环点；  🗹 成品、中间产品和副产品放行点及废弃物的排放点。  **流程图现场确认**  HACCP小组于 2022年03月06 日在现场确认了流程图的准确性。  现场观察流程图与实际生产、销售过程基本一致。 |
| H（V1.0）4.2.4 过程描述及流程图的制定 |  | 过程和过程环境的描述：  食品安全小组在进行危害分析所需的范围内已提供：   1. 经营场所的布局，包括食品和非食品加工区；   🗹厂区周边图；🗹厂区平面图；（包括：🞎清洁区，🗹准清洁区，🗹一般清洁区）   1. 加工设备及接触材料、加工助剂及材料流向；   🗹车间平面图（含设备布局）（包括：🞎清洁区，🗹准清洁区，🗹一般清洁区）  🗹工艺流程图（含循环点（不适用）、返工、物料进入、废料排出、外包（不适用）等）  🗹人流图，🞎气流图，🞎水流图，🗹物流图 ，🗹防虫害图（蚊蝇、鼠、蟑螂、鸟等）   1. 现有🗹PRP/GHP 🗹OPRP 🗹工艺参数、控制措施 2. 可能影响控制措施选择和严格性的外部要求   🗹来自法律法规——法律法规的变化  🗹监管机构的要求——  🗹客户要求——改变终产品特性等  生产/服务流程是否存在因预期季节变化的情况：  🗹不存在季节的因素 🞎存在季节的因素，说明：  是否存在轮班模式  🗹单班 🞎多班次，说明： | 🗹符合  🞎不符合 |
| 可追溯性 | F8.3  H（V1.0）3.7 | 文件名称 | 🗹手册8.3条款、🞎《良好操作规范》、🗹《产品标识及可追溯性控制程序》、🞎 | 🗹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  在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容：  🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系；  🞎材料/产品的返工；（不涉及）  🗹最终产品的分销。  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 口其他  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：  口容器编号 标牌 标签 区域 周装箱的颜色 批号打码 🞎条形码 🞎二维码 口其他  组织于 2022 年04月 30 日验证和测试可追溯性体系的有效性。——见生产部审核记录  追溯原因：🗹演练 🞎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 | | 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 | 1.将客户手上的浓缩果蔬汁（浆）饮料全部召回，重新安排发送给客户  2. 分析召回产品破裂的问题  3.研究避免问题措施 |   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 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 一代桂圆汁 | 150g/袋 | 2022-09-21 | 12个月 | 常温 | | 8a柠檬汁 | 150g/袋 | 2022-09-21 | 12个月 | 常温 | | 多肉葡萄 | 150g/袋 | 2022-09-21 | 12个月 | 常温 | | 蜂蜜葡萄柚 | 150g/袋 | 2022-09-20 | 12个月 | 常温 |   现场查看留样产品放在常温库内，按月存放，产品外包标注品名及留样日期信息。  系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹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：  分区存放在原料仓库  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： 见生产部审核记录  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：见生产部审核记录  在原材料库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明： 见生产部审核记录  在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：见生产部审核记录  在成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：见生产部审核记录 |
| 撤回/召回 | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 🗹《产品标识及可追溯性控制程序》、🞎《食品召回控制程序》 | 🗹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： 总经理或小组组长 ；  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 ——见生产部组织的撤回/召回演练   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  | |  |  | 🞎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《产品召回追溯演练报告》，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。 |
| 危害分析 | F8.5.2  H（V1.0）4.3.1  H（V1.0）4.3.3 | 文件名称 | 🗹食品安全管理手册8.5.2 🗹《危害控制计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组于 2022年03月 06根据初步情况进行危害分析，确定需要控制的危害。控制程度应确保食品安全，并在适当情况下采用多种控制措施的组合。  组织应识别并记录与产品类型、工艺类型和工艺环境相关的所有合理预期发生的食品安全危害。  本企业的食品安全危害识别基于：  🗹 根据8.5.1收集的初步信息和数据；  🗹 生产实现/服务提供经验；可包括熟悉其他设施的产品和/或过程的员工和外部专家提供的信息。  🗹 内部和外部信息，尽可能包括流行病学、科学和其他历史数据；  🗹 来自食品链的与最终产品、中间产品和食用时食品安全相关的食品安全危害信息；  🗹 法律、法规要求，包括相关产品食品安全标准  🗹 客户要求。  充分详细地考虑危险，以便进行危险评估和选择适当的控制措施。  HACCP小组/食品安全小组根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果提供形成文件的危害工作分析单。危害分析工作单包括：  🗹加工步骤 、🗹潜在的危害、🗹显著危判定的依据、 🗹控制措施、 🗹各因素之间的相互关系 。  《危害分析工作单》的内容包括：  🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  危害分析结果受到任何因素影响时，对危害分析工作单做出必要的更新或修订。  🗹未受到影响 🞎受到影响，说明：  保持形成文件的危害分析工作单。🗹是 🞎否  见《危害分析工作单》中的主要食品安全危害，包括：  **显著危害包括：**  化学危害：🗹重金属 🗹农药残留 🗹兽药残留 🗹黄曲霉毒素 🞎放射性物质 🞎贝类毒素  🞎超量的食品添加剂 🗹化学品（清洁剂、消毒剂、杀虫剂） 🗹苯并芘  🗹二氧化硫残留 🞎有毒有害种子 🗹其他（抗生素）  生物危害：🗹大肠杆菌 🗹金黄色葡萄球菌 🞎志贺氏菌 🞎霉菌 🞎酵母菌 🗹沙门氏菌  🞎副溶血弧菌 🗹寄生虫 🞎革兰氏阳性菌 🞎革兰氏阴性菌 🗹其他（菌落总数）  物理危害：🗹金属屑 🞎玻璃渣 🗹碎石 🗹沙子 🗹其他异物（原辅料包装袋、木块、毛发）  原辅材料危害分析：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要原料名称 | 潜在危害 | 控制措施 | | 果蔬汁 | 🗹致病菌、细菌 🗹 重金属  🗹灰尘、杂质异物🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 鲜果 | 🗹致病菌、细菌 🞎 重金属  🗹灰尘、杂质异物🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 水果罐头 | 🗹致病菌、细菌 🗹 重金属  🗹灰尘、杂质异物🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 白砂糖 | 🗹致病菌、细菌 🗹 重金属  🗹灰尘、杂质异物🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 包装材料 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🗹灰尘、杂质异物 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 食品添加剂 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🗹灰尘、杂质异物 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | **白砂糖** | 透明，味甜 | GB13104 　　　 　食品安全国家标准 食糖  **微生物指标**  菌落总数 　　≤100 CFU/g  大肠菌群 　　≤30 MPN/100ｇ  霉菌 　　　　≤25 CFU/g  酵母菌 　　　≤10 CFU/g  致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）　　　　　 不得检出  螨 不得检出 | 符合 □不符合 | | **葡萄糖浆** | 呈粘稠状液体，无肉眼可见杂质 | GB/T 20885-2007 葡萄糖浆  DE值 41%＜DE值≤60%  干物质（固形物）/%≥50  PH 4.0-6.0  透射比 ＞98%  熬糖温度≥130℃  蛋白质≤0.1  硫酸灰分≤0.3%   1. **污染物限量**   应符合GB 2762的要求。 | 符合 □不符合 | | **果葡糖浆** | 无异味无肉眼可见杂质、清亮透明 | GB/T 20882-2007 果葡糖浆 | 符合 □不符合 | | **果蔬浓浆** | 无异嘻、无异臭 | GB 17325-2015 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）的要求 | 符合 □不符合 | | **鲜冻果类** | 外观、无霉变、腐烂 | 农残符合GB 2763的要求 | 符合 □不符合 | | **食品用香精** | 色状、气味、香味 | GB 30616-2014 食品安全国家标准 食品用香精为依据 | 符合 □不符合 | | **黄原胶** | 色泽、状态 | GB 1886.41-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶 | 符合 □不符合 | | **柠檬酸钠** | 色泽、状态 | GB 1886.25-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠的要求 | 符合 □不符合 | | **山梨酸钾** | 色泽、状态 | GB 1886.39-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 | 符合 □不符合 | | **苯甲酸** | 色泽、状态 | 符合GB 1886.183-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸 | 符合 □不符合 |   **最终产品危害分析：**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 产品名称 | 潜在危害 | 控制措施 | | 果蔬汁饮料浓浆 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹OPRP  🗹作业指导书&SSOP  🞎CCPs  🞎OPRP &CCPs | | 风味饮料、调味糖浆 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹OPRP  🗹作业指导书&SSOP  🞎CCPs  🞎OPRP &CCPs |   出现、引入的危害：  🗹原材料 🞎加工助剂 🗹食品添加剂 🗹加工用水/冰/蒸汽 🗹接触面 🗹包装材料 🞎其他  过程中增加和持续的危害：  🗹加工过程： 暂存  🗹储存过程： 虫害、发霉变质、微生物繁殖  🗹生产过程： 微生物繁殖  🞎 运输过程：  组织确定了所识别最终产品的每种食品安全危害的可接受水平。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | | 原辅材料 | 按相关的标准执行 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 | | 接触面 | 洁净 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 | | 终产品 | 1 GB/T31211-2014《果蔬汁类及其饮料》  2.GB2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量  3.GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》  4.GB/T5009-（2014、2017）、GB/T4789-2012、2016产品执行的食品安全标准 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 |   控制措施的选择和分类  组织在危害评价的基础上，选择适当的控制措施或控制措施的组合，以防止或将已识别的显著食品安全危害降低到规定的可接受水平。  组织将选定的识别控制措施应采用系统方法进行分类为：  🗹OPRP&良好卫生规范 🗹CCPs 🞎OPRP &CCPs  对于选择的每一项控制措施，评估以下内容：  🗹 其功能失效的可能性；  🗹 功能失效时后果的严重性；该评估应包括：  1） 对已识别的重大食品安全危害的影响；  2） 与其他控制措施相关的位置；  3） 是否专门制定和实施，将危害降低到可接受的水平；  4） 无论是单一措施还是控制措施组合的一部分  对于每项控制措施，系统方法包括对以下各项可行性的评估：  a） 建立可测量的关键限值和/或可测量/可观察的行动标准；  b） 监测以发现任何未能保持在临界极限和/或可测量/可观察到的行动标准内的情况；  c） 故障时及时修正。  控制措施的选择和分类的决策过程和结果应保持为文件化信息。  可能影响控制措施的选择和严格性的外部要求（如法律、法规和顾客要求），  🗹已收集相关法规  🞎未收集相关法规  🞎收集相关法规不全面，说明： |
| 控制措施和控制措施组合的确认 | F8.5.3  H（V1.0）4.4 | 文件名称 | 🗹《管理手册》8.5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织就控制措施和控制措施组合能够防止、消除或将成品中食品安全危害减少到可接受水平进行了确认。  🗹见确认的证据，对🗹OPRP计划、🗹HACCP计划所有要素有效性的证实：🗹全面 🞎不全面，说明：  确认时间： 🗹实施前，🞎变更后 🞎定期 🞎其他  确认内容：  🗹危害识别、 🗹CCP/行动准则、 🗹控制措施、 🗹CCP/行动准则监控的方法和频率、 🗹纠正措施、 🗹验证的方式和频率 🗹记录方式等  建立🗹OPRP计划口HACCP计划时，对控制措施和相应的关键限值确认的方式可选择：  🗹实施确认研究；  🗹科学文献综述；  🗹使用权威机构发布的指南；  🗹采用数学模型。  如HACCP计划为外部专家制定，应确认关键限制是否适用于企业的特定操作条件和产品。  🞎是 🗹否，说明： 企业自行制定《危害控制计划》  在HACCP体系初次运行时，应保留相应的记录，以证明在现有的操作条件下HACCP体系能持续达到控制效果。  🗹是 🞎否，说明： 见各部门运行记录  当控制措施涉及操作的改变时，应做出相应的变更，并修改流程图。  操作是否发生改变，🗹否 🞎是，相应的变更为：  流程图修改内容： 审核周期内未发生  当上述控制措施有效性受到影响时，应评价、更新或改进控制措施，并再确认。  🗹未受到影响 🞎受到影响，说明：  应保持控制措施的制定依据和控制措施的文件。  制定依据：🗹标准 🗹行业经验 🞎其他  抽取确认证据：🞎成品型式检验相关记录 🞎试验 🞎检查 🗹其他，名称：《 检验报告》——见品管部审核记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | 2022-07-26 | 多肉葡萄果汁饮料浓桨 | 🞎抽检  🗹送检 | SDCDC-食-20220396 | 2022-07-26 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-01-20 | 梅子粒桨饮料 | 🞎抽检  🗹送检 | SDCDC-食-20220012 | 2022-01-20 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-01-20 | 黑糖糖桨 | 🞎抽检  🗹送检 | SDCDC-食-20220001 | 2022-01-20 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-.01-20 | 粉圆 | 🞎抽检  🗹送检 | SDCDC-食-20220024 | 2022-01-20 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-12-02 | 橙皮粒饮料 | 🗹抽检  🞎送检 | FSTC21111239 | 2021-12-02 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-12-02 | 腌制荔枝果粒 | 🗹抽检  🞎送检 | FSTC21111240 | 2021-12-02 | 🗹合格 □不合格 |   当确认结果表明上述不能被证实时，组织应对控制措施和（或） 其组合进行修改和重新评估。（未发生）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 修改项目 | 具体修改内容 |  | | 控制措施（过程参数、 严格度和/或其组合） | —— |  | | 原料 | —— |  | | 工艺技术 | —— |  | | 成品特性 | —— |  | | 物流方式 | —— |  | | 成品预期用途 | —— |  | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4  H（V1.0）4.3.4 | 文件名称 | 如：☑《危害控制计划》、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | **OPRP计划：**   | 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 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP1-1 | 原料验收  （鲜果） | 霉变、变质 | 无霉变、无异味、无污染 | 每批 | 检验员 | 原料验收记录； | | OPRP1-2 | 原料验收  （水果罐头） | 商业无菌超标 | 符合商业无菌 | 每批 | 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 | 连续监控 | 操作人员 | 监测记录 |   **确定CCP：**  应根据7.3危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系，识别针对每种显著危害控制的适当步骤，以确定CCP，确保所有显著危害得到有效控制。  CCP1：  **配料**  组织确定CCP的方法：🗹判断树表 🞎 🞎  当显著危害或控制措施发生变化时，应重新进行危害分析，判定CCP  🗹未发生 🞎发生，类型：🞎显著危害/🞎控制措施，危害分析情况：  应保持CCP确定的依据和文件。若SSOP控制可以等同于CCP控制，要保持SSOP确定的依据、参数、文件。 见《HACCP计划》关键控制点的关键限值的确定： HACCP小组应为每个CCP建立关键限值。一个CCP可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。  CCP1： 配料 关键限值： 果蔬汁（浆）（苯甲酸钠≤2.0g/kg、柠檬黄≤0.5g/kg甜菊糖苷≤0.2g/kg）调味糖浆（山梨酸钾≤1.0g/kg、苯甲酸钠≤2.0g/kg）  基于感知的关键限值，应由经评估且能够胜任的人员进行监控、判定。  🗹不存在基于感知的关键限值  🞎存在基于感知的关键限值，评估人员： ，监控/判定人员：  为了防止或减少偏离关键限制，HACCP小组宜建立CCP的操作限值。  CCP1的操作限值： 未制定  CCP2的操作限值： 未制定  CCP3的操作限值： 未制定  保持关键限值确定的依据和结果的记录。见**《HACCP计划》** CCP的监控：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。   | 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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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《不合格产品处理记录》  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。见7.7。  保持监控记录情况，🗹保持 🞎未保持，说明 |
| F8.5.4.4 超出关键限值或行动限值采取的措施  H（V1.0）4.3.3.4 | 运行证据 | 应针对CCP/OPRP的每个关键限值/行动准则的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。见 《HACCP计划-》  纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 控制措施 | 偏离识别是否合理 | 纠偏措施是否合理 | 其他 | | 原辅料验收-（鲜果）  （OPRP1-1） | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 |  | | 原辅料验收-水果罐  （OPRP1-2） | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 |  | | 原辅料验收-浓缩杀菌  （OPRP1-3） | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 |  | | 配料的限量称重-CCP1 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 |  |   🞎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 | 偏离原因 | 受影响产品的评估 | 受影响产品的放行 | 受影响产品放行的人员 | 纠偏措施 | 纠偏人员 | 有效性评价 | | —— |  | 🞎生物特性的测量或检验  🞎化学特性的测量或检验  🞎物理特性的测量或检验 | 🞎放行至后续操作  🞎返工  🞎降级  🞎改变用途  🞎废弃  🞎其他 |  |  |  | 🞎有效  🞎无效 |   组织超出关键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）。  当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP小组应重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新，保持纠偏记录。  见 纠偏记录，审核周期内未发生 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 8.5.4.5实施危害控制计划  H（V1.0）4.3.4.3 | 现场查看 | OPRP计划的实施情况：“见品管部、生产部审核记录”   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1 |  |  |  |  |  | | OPRP2 |  |  |  |  |  | | OPRP3 |  |  |  |  |  |   HACCP计划的实施情况：“见品管部、生产部审核记录”（不涉及）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 |  |  |  |  |  | | CCP2 |  |  |  |  |  | | CCP3 |  |  |  |  |  | | 🗹符合  🞎不符合 |
| PRP和危害控制计划文件的更新 | F8.6 | 文件名称 | 🗹《食品安全管理手册》8.6 条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 制定OPRP计划和（或） HACCP计划后，组织对如下信息进行更新：  🗹审核周期内未发生更新   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 变更的内容 | 变更的时间 | 变更的内容 | | 原料、 辅料和与产品接触材料的特性 | —— |  | | 成品特性 | —— |  | | 预期用途 | —— |  | | 流程图、 工艺步骤和控制措施 | —— |  | | PRP | —— |  | | OPRP计划 | —— |  | | HACCP计划 | —— |  | |
| 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 | 🗹《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 | | 2022.09 | 水果农残检测记录 | 每批 | 农残试纸测试记录 | 农残测试结果:阴 | ☑合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《末梢水检测报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 2022-08-15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） |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | 文件名称 | 🗹《验证活动策划、实施和评价程序》🞎《危害分析和HACCP计划制定、实施和验证管理程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  **有《PRP验证记录表》，2022-06-15，结论：PRP的实施达到了预期效果。**  **《危害控制计划验证记录表》，2022-03-10，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果**  **《验证结果分析报告》，2022-06-15，结论：控制有效。** |
| HACCP计划记录的保持 | H（V1.0）4.6 | 文件名称 | 🗹《记录控制程序》、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应保持HACCP计划建立、运行、验证、更新等记录。  HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。  HACCP计划记录应包括相关信息。  验证记录应包括的信息：  a）产品描述记录：🗹企业名称和地址、🞎加工类别、🗹产品类型、🗹产品名称、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🗹销售和运输要求、🞎其他  《产品描述记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  b) 监控记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹操作步骤、🗹CCP/OPRP、🗹显著危害、🗹关键限值（操作限值）、🗹控制措施、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🗹销售和运输要求、🞎其他  《监控记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  c) 纠偏记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹偏离的描述和原因、🗹采取纠偏措施及结果、🗹受影响产品的批次和隔离的位置、🗹受影响产品的评估方法和结果、🗹受影响产品的最终处置、🗹纠偏人员签名和纠偏日期、🗹纠偏记录审核签名和日期、🞎其他  《纠偏记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  d）应保持HACCP计划应有的记录。例如，应保持验证活动记录的主要记录：🗹HACCP计划修改记录、🗹半成品成品定期检测记录、🗹CCP监控审核记录、🗹CCP纠偏审核记录、🗹CCP现场验证记录、🞎其他。  《HACCP计划记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。见F7.5/H1.2.4章节，保持一致。 |

说明：不符合标注N