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 负责人：郭鹏磊 陪同人员：刘建敏 | | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙  审核日期：2022-10-10 | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 | | | |
| 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 | | | 主要负责生产计划安排、生产过程的管控、基础设施和工作环境管理、设备维保、产品追溯、产品召回、危害控制计划的实施、纠偏等工作。  询问相关负责人表示审核周期内本部门职责未发生变化。 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | F6.2 | 文件名称 | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《食品安全目标考核结果统计》 | 🗹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 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.07-2022.10） | | 产品生产合格率 | ≥98% | 每月 | 生产部 | 100% | | 不发生重大质量安全事故 | 0 | 每年 | 生产部 | 100% | | 产品出厂一次检验合格率 | ≥99% | 每月 | 生产部 | 100% | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   🗹目标已完成，  🞎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、《设备维修及保养规程》 | 🗹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（叉车） 🞎动力设备 🗹试验设备 🞎辅助设施 🞎  查看对设备采购的控制——审核周期内未发生。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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《生产设备清单》、《年度设备保养计划》、《生产设备设施维护保养记录》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 储存槽 | 2021-10-22 | 每年2次 | 设备检查、清理、加润滑油 | | 维保记录 | 自动包装机 | 2021-10-23 | 每年2次 | 设备检查、清理、加润滑油 | | 维保记录 | 磨盘 | 2022-03-20 | 每年2次 | 电机、控制器检查等 | | 维保记录 |  |  |  |  |   2022年下半年的维保还未实施，下次审核关注。  查看对设备维修的控制，提供有《设备检修记录表》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备检修记录表 | 石磨 | 2022.10.04 | 不磨酱 | ☑合格 □缺少 | | 设备检修记录表 | 石磨 | 2022.04.03 | 不磨酱 | ☑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 | | 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 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |   不涉及特种设备维保   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **~~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（电梯）~~ | | ~~供方名称：~~ | ~~维保合同期限~~ | ~~相关资质证书~~ |  | | ~~——不适用~~ |  |  |  | | **~~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 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~~ | ~~——~~ | ~~年 月 日~~ |  | ~~□完好□不完好~~ |  | |
| 过程运行环境 | | F7.1.4 | 文件名称 | | | 如： 🗹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 | 尊重员工，关注员工身心健康，严格的疫情防控要求 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 不随意加班、定期进行沟通等 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案RPR》进行控制 |   现场观察生产加工环境以及办公环境基本整齐。 |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《前提方案》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎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   公司位于河北省廊坊市霸州市112国道张庄村  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。审核周期内未发生变化。   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   占地面积约有4200平方米。常温仓库1个；生产车间1个；检验室1个；卫生间在生产车间外；设有一次更衣室、二次更衣室；审核期间巡视基本无变化。  与平面图一致。  生产现场查看半固体（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）的生产提供过程管理，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   对水流、物流和人流有区域划分，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   车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  车间安装有虫鼠害防治措施，如灭蝇灯、挡鼠板，2现灭蝇灯中有大量蚊蝇未进行清理，提供有《捕鼠器、灭蝇灯检查表》，抽查2021-07月、2022-01月，未见异常，   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   设备设施主要以清洁为主，内包材采用紫外线班后进行消毒；  内包材消毒按照OPRP点进行控制，见生产部F8.5.4.5条款审核记录     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“采购部”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《成品入库记录表》、《出库记录表》，记录有生产批次、入库人、产品名称规格、数量等信息，随机抽取2022-01-01至2022-01-19《成品入库记录》，未见异常。  现场观察——仓库路面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合，配有防鼠板、灭火器；基本干净整洁，分区域存放，现场抽查库存的芝麻花生酱，在保质期内；  现场观察发现：现场观察内包材库房：废弃芝麻酱与内包材混放情况。🞎满足要求 🗹不满足要求  生产加工现场正在生产花生酱，部分正在包装的桶装芝麻酱着地放置，已与企业沟通  **h)防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求  加工场所分为：  设置有原料仓库、研磨间、内包材库、内包间等区域，有分隔；基本具备防止交叉污染的条件。  审核周期内未发生变化。  生产加工现场有较多的线绳，存在污染产品的风险 🞎满足要求 🗹不满足要求  **i)清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求  每天工作结束主要以清洁为主，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“办公室”审核记录，  现场观察内包间正在包装芝麻酱，包装工人有戴口罩、佩戴一次性帽子，穿有工作服；抽查操作工陈\*\*，健康证在有效期内；  每日进行晨检，提供有《个人卫生日检查表》，抽查2022-07，未见异常。  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知，但未保留记录，已与企业沟通   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半固体（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）的生产  客户群体主要是作为食材使用；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 标识和可追溯性 | | F8.3 | 文件名称 | | | 如：管理手册8.5.2条款、《产品标识和可追溯程序》、《前提方案》、《产品召回程序》 | 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 🞎其他——周转筐  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—周转筐  组织于 2022年5月 15 日验证和测试可追溯性体系的有效性。  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 | | 20220515 | 发现发给客户曾氏麻辣风巴渝菜舍霸州店20220512批次的芝麻花生酱净含量不合格（模拟） | 20220512 | 20220512 | —— | 20220512 | 共发出20桶，共收回20桶 |   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   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 芝麻花生混合酱 | 100g | 2022.03.01 | 12个月 | 常温 | | 花生酱 | 5kg | 2022.04.06 | 12个月 | 常温 |   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：生产加工车间见到有未脱包的鸡精调味料，已与企业沟通  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：分区域存放，但  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：烤花生仁、白芝麻分区域存放在托盘上，少量成品韭菜花存放直接存放在地面上，已与企业沟通  在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：——不涉及  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明： |
| 应急预案 | F8.4 | 文件名称 | | | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》 | 🗹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 🗹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🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》  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  🞎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2022.04.23 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022.04.23  修订响应措施的内容： 无 。 |
| 撤回/召回 | F8.9.5 | 文件名称 | | 如：🗹《产品标识和可追溯程序》、🗹《突发事件应急响应程序》、🗹《产品召回程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 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 | 供销部 |  | | 通知消费者 | 供销部 |  | | 处置撤回产品 | 生产部、质检部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部、质检部 |  | | 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（参加公司组织的产品召回演练） 🞎已发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 20220515 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 发现发给客户曾氏麻辣风巴渝菜舍霸州店20220512批次的芝麻花生酱净含量不合格（模拟） | 共发出20桶，共收回20桶 | 共发出20桶，共收回20桶 | 🗹流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎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《产品召回演练记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：🗹手册8.5条款、🗹《危害控制计划》、🗹《固态调味料生产操作规程》 | | | 🗹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 | | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | OPRP/CCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则/CL | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | 原辅料采购及验收OPRP1 | 化验室/仓库 | 从合格供方采购，每年索取合格供方资质、产品年检报告， | 见质检部审核记录 |  |  | | 炒制OPRP2 | 生产车间 | 控制温度≥180℃  时间≥45min | 去年审核结束后受疫情影响，此步骤暂未使用，原材料购买熟花生、熟芝麻，已与企业沟通要对应修改危害控制计划等。 |  |  | | 内包材杀菌消毒  OPRP3 | 生产车间 | 紫外线灭菌30min以上 | 《车间消毒记录表》，抽查2022-09，共8个批次，记录消毒方式为臭氧，消毒时间≥30min；另抽查2022.01共16个批次，记录消毒方式为臭氧，消毒时间起止符合30min要求。 | 现场正在生产加工过程中，观察臭氧设备完好。 | 不符合 | | 灌装间  OPRP4 | 生产车间 | 紫外线灭菌30min以上或臭氧杀菌30min以上 | 《车间消毒记录表》，抽查2022-09月，共8个批次，2022-07月共11个批次，记录消毒方式为臭氧，消毒时间≥30min | 现场正在生产加工过程中，观察臭氧设备完好。 | 符合 | | 微波杀菌消毒  CCP1 | 生产车间 | 杀菌温度85度  杀菌时间3分钟 | 未提供2022-05-29批次芝麻花生酱和2022-05-24批次芝麻花生酱的微波杀菌消毒记录 | 现在设备完好，当天生产的芝麻酱不涉及此工序。 | 不 符合 | | | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 |

说明：不符合标注N