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：配送部 负责人：黄诗东 陪同人员： 谢赞常 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2022年10月10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/ |
| 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、《2022.05-2022.09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01~08月） |
| 产品不良率≤ 3% | 每月 | 产品不良率=产品不良数÷产品总数×100% | 0 |
| 配送计划达成率≧ 96% | 每月 | 配送计划达成率=配送计划达成数÷配送计划达成总数×100% | 0 |

目标已实现,2022年9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 | 2022.8.21 | 每月一次 | 冷库电源检查\电压\压缩机运行\温控\化霜等  |
| 维保记录 | 冷冻库 | 2022.8.21 | 每月一次 | 冷库电源检查\电压\压缩机运行\温控\化霜等 |
| 维保记录 | 车辆（含冷链） | 2022.1-2022.8 | 每月一次 | 清洁、保养、维修 |
| 维保记录 | 电脑 | 2022.1-2022.8 |  | 杀毒、系统升级 |

配送车辆共20辆，均为冷链车。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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》MT/PRP-2022，2022年05月10日实施；该公司经营许可证地址为：江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路，现在的办公及仓储、分拣加工一体化，一楼为仓储配送区，二楼为净菜加工区，办公室独幢办公，面积约1300平方米，办公面积4层约800平方米,已提供租赁合同，符合要求。公司主要客户群体是学校食堂，目前销售配送主要两大类产品是：01）生鲜类即蔬菜、净菜（蔬菜）、净菜（鲜猪肉）产品，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， 02）预包装食品：主要品类为调味品、学生奶 、盼盼蛋黄派糕等，现查看冷冻冷藏库，共查看冷藏冷冻仓库，冷冻库主要存放有米面糕点制品（馒头、包点）、肉类冻品，均为短暂保存保鲜准备配送，冷藏库少量存放有净菜，离墙离地，查看常温仓库，现场存放有大米、学生奶、盼盼蛋黄派等，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20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、净菜配送过程管理，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

 因组织为配送企业，配送区域不涉及生产用水，净菜加工区涉及清洗用水，已供水质检测温报告，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，仓储区配备装缷区未配有挡鼠板及粘鼠粘，现场未配备捕鼠笼、紫外线灭蝇灯，已与负责沟通改进，查看《虫鼠害控制效果检检记录表》时间：2022.06.30-10.8日，检查人：王海琴，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，由配送部管理，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《车辆清洗、紫外线消毒记录表》日期：2022.9、车辆：赣BF0925、赣B5V609、赣B32Q85等,记录有：车辆消杀方式自来水清选，清洁标准：车厢无垃圾及水渍、异味，每天/次，采用移动紫外线灭菌灯现场消毒灭菌40分钟，每天/次等，抽查：2022.09.01 车号：BF0925 清洗人：谢树忠 消毒时段： 8：10-8：50 消毒时间：40分钟，经手人：谢树忠，基本符合。现场查看各车辆卫生情况，符合要求。另提供有《车辆车厢温度记录表》，日期：2022.09.01~30，记录人：谢树忠，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、原材料仓库，暂存有预包装肉类冻品为主兼少量冰鲜肉类产品，蔬菜当天加工成净菜当天配送，预包装食品批量仓储 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、学生奶、面点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《仓库消毒记录》，消毒方式：紫外线消毒时间：2022.06.10~20-2022.9.30，记录人：邱美华，符合要求，另提供有《臭氧消毒记表》，每周周五消毒，查：2022.08.30，消毒时间：10：40-11.20，记录人：王湘琴。询问配送车辆的管理情况，主要通过每天出库前清洁装货，配送回场后均有是清洗及紫外线消毒，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《车辆清洗消杀记录表》，设备主要以清洁及定期消杀为主，提供《车辆清洗消毒记录表》日期：2022.10.8~10.10、车辆：赣21Q85,记录有：车辆消杀方式为紫外线消母，清洁标准：车厢无垃圾及水渍、异味，每天/次，操作人：肖玲，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。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）、净菜配送，预包装食品（含冷藏冷冻食品）配送，客户群体是学校单位食堂；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09月29日 | 2022年10月08日 | 2022年 08月30 日 |
| 过程、产品和服务名称 | 鸡胸肉 200件 1\*10kg 鸡边腿 25kg 1\*10kg供方：海洋冷冻厂生产日期：202.09.13 | 霞糕 20件火腿肠 100件蚝油肉片 25件供方：井源食品猪肉丸 100件供方：创海商贸 | 包菜 3680kg姜 300kg葱 58.5kg胡萝卜 198kg2022.10.08土豆 560kg大白菜 610kg黑木耳 130kg等等供方：舒心生态农业公司 |
| 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；  | 采购部  | 采购部  | 采购部  |
| 方法、过程和设备的批准； | 配送部 | 配送部 | 配送部 |
| 产品和服务的放行的批准 | 配送部 | 配送部 | 配送部 |
| 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 |
| 农药残留快速检测仪 | HC211029137 | 2021-10-29 | 🞎仓储区 🗹检测室 |
| 冷库温度显示器 | ZD202209151380 | 2022-09-15 | 🗹仓储区 🞎检测室 |
| 电子秤(20091E2) | 衡检字202200081 | 2022-03-09 | 🗹仓储区 🞎检测室 |
| 电子秤（3775） | 衡检字202200072 | 2022-03-09 | 🗹仓储区 🞎检测室 |
| 价格标签秤 | 衡检字202200076 | 2022-03-09 | 🗹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05月22日物体打击应急救援预案演练 🞎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 |
| 物体打击应急救援预案演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 预案演练 | 🗹有效 🞎无效 |
| 《火灾应急预案演练》 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《火灾应急预案》 | 🗹有效 🞎无效 |
| 机械伤害应急预案 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《机械伤害应急预案》 | 🗹有效 🞎无效 |
| 触电事故应急预案 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《电事故应急预案》 | 🗹有效 🞎无效 |
| 食物中毒应急抢救方案 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《食物中毒应急抢救方案应急预案》 | 🗹有效 🞎无效 |

对预案定期评审的日期： 2022年05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2个CCP点：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **OPRP****计划**  | **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、净菜：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 | 检测记录 | 查供应商检验报告或农残快速检测 | 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、净菜：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 |
|  | 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 |
| 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 |
|  | 速冻米面制品：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 |

**2)CCP点**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 蔬菜、净菜：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。抽查：2022.09.27农残自测：苦瓜：16.6%黄豆：12.7%2022.09.29香菇：0.00%冬瓜：2.3%2022.9.1 蒜苗 17.9%冬瓜 20.7%淮山 0.00%冬瓜：3.61%： 2022.09.28 绿豆 0.00%包豆 0.00%检验员：张小丽南瓜（净菜）报告编号：W22SP2433检测机构：赣州市综合检验检测院检测指标：铅、镉、克百威、氧乐果、甲拌磷检测日期：2022.09.28检测结果：合格猪肉（净菜） 报告编号：W22SP2432检测机构：赣州市综合检验检测院检测指标：挥发性盐基氮、莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇检测结果：合格 | 符合要求 |
| 预包装食品（米、学生奶、粮油、面点）：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：学生奶检测报告产品：光明学生饮用奶报告编号：2022-48-GM-48 检测日期：2022.03.01检测结果：符合要求美味鲜原晒生抽检测报告报告编号：A2220023101102013C检测日期：2022-02-21检测结果：符合要求蛋黄派：报告编号：（2022）MJHY-X70022检测机构：福建省产品质量检验研究院检测日期：2022-07-15检测结果：符合要求奶黄包（面点）报告编号:SP22060070检测机构：江西益康检测服务有限公司检测日期：2022-07-07检测结果：符合要求 | 符合要求 |
|  | 鲜冻畜禽肉类、净菜（猪肉）：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。送货单：抽查进货记录的供方凭证：鲜猪肉：动物检疫证明： NO3633402585检测机构：江西大余县动物卫生检测所肉品品质合格证证明：005447052单位：大余东进食品有限公司检测结果：合格2022-09-25鸡胴体动物检疫证明：3631846521检测机构：江西省赣州市经济技术开发区动检所检测结果：合格2022-10-09鸡肉冻品第三方检测报告FRK20212561检测机构：福建中检华日食全检测有限公司检测结论：符合要求2022-01-04 | 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 |
| 仓储CCP1 | 物流部仓储区 | 冷冻库温度≤-18℃。冷藏库温度保持0~10℃。 | 温度记录表 |  现场查看：1号库：10.09上午 -18.8℃ 下午-19 ℃10.10 上午 14.1 ℃ 下午2号库：10.09 上午 4.8℃ 下午 10.4 ℃ 10.10 上午 4℃3号库10.09 上午 -16.1℃ 下午：13.8℃4号库10.09 上午：11.8℃ 下午：12.3℃5号库10.9 上午：4.5℃ 下午：7.9℃6号库10.09 上午 -5.2℃ 下午：15.7℃10.10 上午 -13.5℃ 符合工艺要求 | 符合要求 |
| CCP2：配送 | 物流部仓储区 | 冷藏温度0℃~8℃冷冻温度≤0℃ | 温度记录表 |  抽查9月份冷藏车辆温度记录，9.29 车辆：赣 BF0925 出发：8℃，到达温度：5℃赣 B5V609 出发：9℃，到达温度：3℃9.30赣 BF0925 出发：9℃，到达温度：6℃赣B5V609出发：8℃，到达温度：4℃10.08赣B21Q85 出发7℃ 到达温度 2℃ 10.09 赣B21Q85 出发7℃ 到达温度 3℃10.10赣B21Q85 出发8℃ 到达温度 2℃符合工艺要求 | 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：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，见配送部；初级农产品及预包装食品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）及索证索票进行验证），净菜为初级加工分拣后分装，提供有蔬菜农残自测、猪肉动植疫检疫及肉品合格证明，另提供有净菜（南瓜）第三方检测报告、净菜（各类蔬菜）农残自测合格记录、净菜（猪肉）第三方检测报告。 |
| 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： 2022-07-01 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 |
| 2022.08 | 《从业人员晨检》 | 100% | 发热咳嗽、腹泻流涕等 | 符合 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.9 | 《仓库温度记录表》 | 100% | 1-6号仓库温 度记录1号仓温度-15~-20℃ | 符合1号仓 9.1 -19.6℃6号 9.2 -13.4℃等巡检人：余天每 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.08.24 | 《臭氧消毒记录》 | 100% | 消毒时间40分钟 | 符合记录人：王湘琴 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.06.10~09.30 | 《仓库消毒记录》 | 100% | 紫外线消毒：120分钟 | 符合记录人：王海琴 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.09 | 《车辆清选、紫外线消毒记录表》 | 100% | 紫外线消毒：10分钟 | 符合记录人：欧阳 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.09 | 《车厢温度记录表》 | 100% | 出发及到达温控记录 | 符合记录人：欧阳 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.06-09 | 《虫害控制效果检查记录表》 | 100% | 挡鼠板、灭蝇灯 | 符合记录人：王海琴 | 🗹合格 □不合格 |

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《水质检测报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-07 | 水源为城市用水，委托，检测机构：赣州市南康区疾病预防控制中心，报告编号 2022030042，报告日期2022-05-07，共检测了6项，包括了感观，重金属大肠杆菌，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：菌落总数≤100 CFU/Ml砷≤0.01mg/L、pH6.5-8.5、铁≤0.3mg/L、氯化物 ≤250 mg/L | 菌落总数未检出、砷0.001mg/L、菌落总数 29 cfu/ml总大肠杆菌、未检出 | 🗹合格 □不合格 |

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 2022-09-05》、《验证结果分析分析报告》2022-07-01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。位于江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路的江西明泰餐饮管理有限公司仓储区的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏），初级农产品及预包装食品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）及索证索票进行验证），净菜为初级加工分拣后分装，提供有蔬菜农残自测、猪肉动植疫检疫及肉品合格证明，另提供有净菜（南瓜）第三方检测报告、净菜（各类蔬菜）农残自测合格记录、净菜（猪肉）第三方检测报告。外部专家或第三方名称： 抽查：南瓜（净菜）,供方检测机构：赣州市综合检验验测院，日期：2022.09.28外委验证的内容： 铅、镉、克百威、氧乐果、甲拌磷5个指标; |  |
| 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 |
|  |  |  |  | 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：初级农产品及预包装食品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）及索证索票进行验证），净菜为初级加工分拣后分装，提供有蔬菜农残自测、猪肉动植疫检疫及肉品合格证明，另提供有净菜（南瓜）第三方检测报告、净菜（各类蔬菜）农残自测合格记录、净菜（猪肉）第三方检测报告。，见品控部《成品检验》记录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：配送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，如赣B01S31、赣BF0925、赣B5V609、赣B32Q85;配送单位包括唐西小学、平田木塘小学、大岭中心小学等单位，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 |
| 2022.09.1 | 唐西小学 | 蛋西红市包装葱生姜蒜苗等 | 随机 | 30kg 10kg8kg5kg5kg5kg5kg | 感官、数量、合格证明 | —— | 感官无异常，提供农残检测合格证明、检验报告，送货日期2022-09-0 客户签收：郭春英 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.09.02 | 平田木塘小学 | 冬瓜蛋紫菜薯生姜蒜苗辣椒鸭肉雪豆 | 随机 | 10kg30kg0.5kg5kg5kg5kg5kg10kg | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | —— | 感官无异常，提供农残检测合格证明、检验报告送货日期2022-09-02签收人：李华支 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-09-30 | 大岭中心小学 | 冬瓜蛋紫菜葱生姜蒜苗辣椒鸡肉香菇火腿肠 | 随机 | 10kg30kg0.5kg5kg5kg5kg5kg10kg10 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | --- | 感官无异常，提供农残检测合格证明、检验报告送货日期2022-09-30客户签收：钟平兰 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.08.26 | 坪市中心小学4-6年级 | 食用油5L/瓶盐海带紫菜蒜蓉辣椒酱米醋王 | 随机 | 7瓶21包3.6kg1.2kg1瓶3瓶 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | --- | 感官无异常，提供检验报告签收人：邓荷香 |  |

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 2022-09-26给客户：十八塘中学：送货：净菜（蛋、海带、葱、生姜）等，客户签收，签收人：钟塘莲，无异常。抽查2022-09-02 给客户：隆木中心小学4-6年级 ：送货：鸡蛋、东霸米粉、空心粉、面条、特极火腿肠、牛奶（维维），签收人：邓芬兰。 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，见配送部审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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： 黄仟总经理 ； 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 | 营销部 |  |
| 通知消费者 | 配送部 |  |
| 处置撤回产品 | 配送部 |  |
| 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 |
| 2022.08.25 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 2022年08月25日配送部接到客户反馈该20220825001批次净菜在运输过程中变质 | 该批次运输的所有净菜。 | 仓库将召回产品单独隔离摆放.召回产品信息进行验证,并对检验分析不合格品产生原因.行政部负责对召回的处理方法为报废的产品进行销毁.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