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：配送中心 负责人：吴文汉 陪同人员： 黄艺燕 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣审核日期：2022年10月07日下午 |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3 |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3H2.5.1 | 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 | F6.2H2.4.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《2021.9-2022.2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（2022.05-2022.09） |
| 配送及时率≥98% | 每季度 | 1-（送货不及时批次/送货总批次×100%） | 100% |

目标已实现,2022年2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 | 配送车辆 | 2022-5~2022.9 | 每天 | 日常维保 |
| 维保记录 | 冷藏库 | 2022-5~2022.9 | 每天 | 日常维保 |

配送车辆主要两辆车辆为：粤CA862K（厢式冷藏车）、粤C339C3（厢式冷藏车）。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 |
| 换轮胎 | 粤C339C3（厢式冷藏车） | 2022.10.05 | 🗹合格 □缺少 |  |
|  |  |  | 口合格 □缺少 |  |
|  |  |  | 口合格 □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 | F7.4H2.5.3 | 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 |

 |
| 产品和服务的设计开发 | H3.3 | 运行证据 | 组织所提供的预包装食品和散装食品的销售较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。 | 符合🞎不符合 |
| 前提方案（PRP） | F7.1.4F8.2H3.3 | 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》，2022年05月20日实施；注册地址仅为工商执照办理所需的地址,实际办公场地经营地址位置为珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场12-16号，面积约200平方米，配备有小型常温及保鲜仓库1个（蔬菜保鲜库），约30平米。公司主要以直接接收订单直接通过配送车辆从供应商仓库或批发市场供应商网点采购再分拣或直接配送，其中主要供方包括斗门井岸兰鑫蔬菜配送批发部（蔬菜）、斗门区井岸镇成彬猪肉档等，所销售的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）;现场查看配送情况，有少量常温预包装食品，包括米、食用油，农产品保持零库存周转配送，鲜禽畜肉、水果每天零库存，通常直接从批发市场供方提货后交付客户，查看保鲜库，存放少量蔬菜，据相关负责人介绍，保鲜仓库为临时存储，蔬菜暂存时间不超过72小时;现场查看运输配送车辆是冷藏厢式货车（共2辆），查看与公司地理位置图、平面图台账一致。**包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一查看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（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）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

 组织为初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售，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

现场查看配送中心生鲜食材以零库存周转，当天采购当天配送；少量蔬菜短暂存放冷藏保鲜库（保藏1-3天）再分拣配送交付客户；现场因以办公及小仓库运营，虫害等防控要求不高，现场未见鼠迹，已要求整改。涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精和洗手液，由配送中心管理，办公室场外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：配送车辆2辆、冷藏保鲜库、电脑、打印机、空调、电子称、温度表等，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，设备主要以清洁为主，提供《日常检查情况记录表》日期：2022年5月-2022年9月，记录有：原料进货贮存、环境卫生及卫生设施、工器具消毒及保洁，操作人：吴文汉，基本符合。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”F7.1.6/H3.5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

 现场查年核实：1、电脑，使用地点办公室，设备状态完好。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、提供配送车辆、冷藏库运输设备日常保养记录； 4、鲜禽畜肉保持零库存，不涉及仓储，直接从供方提货后交付客户；5、蔬菜及鸡蛋少批量存放于冷藏库、常温库，然后分装交付客户；所在地为当地批发市场，公司经营模式以零库存周转配送，同时配备有小型仓库（常温及冷藏库）为主，虫害等防控要求不高，现场现场未见鼠迹。 原料验收见H3.8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

 针对大米、食用油、面食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。（本次认证范围暂不覆盖预包装食品经营）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《办公室安全卫生检查记录》，记录人：吴汉文，符合要求。询问配送车辆的管理情况，主要通过每天清洁，每天清水冲洗，每两天消毒等方式进行管理，有每天清洁的视觉，每天工作结束进行清洁和消毒，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《日常检查情况记录表》，符合要求等；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销售服务。客户群体是企业单位食堂；1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 无 |
| 食品欺诈 | F8.1H3.12 | 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30日 | 2022年09月30日 | 年 月 日 |
| 过程、产品和服务名称 | 食材（大白菜、菜心、生菜、奶白菜、麦菜、上海青） | 食材（商品猪胴等） | （过程） |
| 过程、产品和服务要求 | 新鲜无腐烂，农残检测合格检测日期：2022-9-30，抑制率：15%、26.5%、28.1%、20.3%、12.7%、29.8%检验员：黄艺燕 | 新鲜，动植物检疫证明NO:44142255684、肉品合格证明证明：NO0773949 |  |
| 产品和服务批准；  | 配送中心 | 配送中心 |  |
| 方法、过程和设备的批准； | 配送中心 | 配送中心 |  |
| 产品和服务的放行的批准 | 配送中心 | 配送中心 |  |
| 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 |  |
| 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 |  |
| 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 |  |

 |
| 监视和测量资源 | F8.7H3.6 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》 | 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——重金属检测仪🗹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 | 校准日期 | 使用场所 |
| 电子秤 | ZD202206200434 | 2022-06-20 | 🗹分拣区 🞎实验室 |
| 重金属检测仪 | GXc12021-17625 | 2021-12-03 | 🞎分拣区 🗹实验室 |

抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| 冷藏保鲜库 | 未定期内校 |  | 🞎车间 🗹实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |

未提供冷藏保鲜库温度显示装置的内校证据记录，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 | F8.4H3.13 | 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06月15日停水停电应急演练 🞎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 |
| 2022年06月15日停水停电应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 停水停电应急演练预案 | 🗹有效 🞎无效 |
| 2022年6月21日食品召回演练记录 | 🞎实际发生 🞎演练 | 模拟召回演练 | 🗹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年06月15日；建议今后可增加针对配送过程的突发情况进行演练。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4.3.4.3CCP的监控 | 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：

| **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **记录** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| OPRP：原料验收果蔬 | 致病菌、原生虫卵等；农药、重金属、真菌毒素；异物 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。每批有无农残检测证明或自测合格每年送第三方检测 | 监控SC证、定期检测报告对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理每年由供货方提供报告检验员 | 《原材料收货记录》符合要求 |
| 鲜禽畜肉 | 兽药、促生长素等饲料激素；过量石膏，使用过量或禁止的添加剂、防腐剂等；异物 | 每批有无相应的有效检疫证明每年送第三方检测 | 供方的检测报告对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理每年一次采购员、检验员 | 《原材料收货记录》符合要求 |
| 鲜禽蛋 | 鲜禽蛋：污染物限量，重金属、大肠杆菌、致病菌药残标 | 合格供方、供方提供检测报告 | 检测试纸报告或第三方检测报告对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理每批进货检验员 | 《原材料收货记录》符合要求 |

 |
|  |  | 运行证据及现场查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 |
| OPRP：原料验收果蔬 | 配送中心 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。每批有无农残检测证明或自测合格每年送第三方检测 | 《进货验收记录》；  | 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。抽查蔬菜2022.09.28 牛椒 25斤、红椒18斤、娃娃菜15斤、圆椒20斤、豆角30斤、大白菜27斤;新鲜无腐烂，农残检测合格检测日期：2022-9-30，抑制率：15%、26.5%、28.1%、20.3%、12.7%、29.8%检验员：黄艺燕抽查水果 2022.10.01 香蕉130条 90斤，方杮6斤 粉蕉24斤、 冬枣80斤 、香瓜 10斤送货人：钟世展提供香蕉送检第三方检测报告编号：2122014137 检测机构：拱北海关技术中心检测日期 ：2022-08-26  | 符合 |
| 鲜禽畜肉 | 配送中心 | 每批有无相应的有效检疫证明每年送第三方检测 | 《进货验收记录》； | 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。2022.09.30 后腿肉 105斤 瘦肉 11斤 头骨 12斤 等新鲜无异味无变质，动植物检疫证明NO:44142255684、检验机构：中山市神湾镇动物卫生检验所，肉品合格证明证明：NO0773949，企业检验：中山市神湾镇龙发食品有限公司。另抽查2022.09.29 瘦肉 33斤 头骨 11斤 五花肉24斤等，符合记录要求。 | 符合 |
| 鲜禽蛋 | 配送中心 | 合格供方、供方提供检测报告 | 《进货验收记录》； | 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。2022.1.02 龙口粉丝3包、生粉1件、外婆菜 1件、鸡蛋4件 供方：斗门区井岸镇薄利富食品批发部，企业送检第三方检测报告。检测机构：拱北海关技术中心，报告编号：2122014124另提供2022.09.28的鸡蛋8件、豆皮4斤等，验收记录，符合要求 |  |

HACCP的实施情况（配送中心不涉及）：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

另外抽查配送过程和冷库温度监控记录，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 | F8.3H3.7 | 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。 |
| 防护 | H3.11H3.10 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《产品防护控制程序》、《库房管理制度》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🗹防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度 🞎温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他防护方法可包括：🞎防护性标识 🞎处置 污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 采用零库存周转配送，鲜禽畜肉、水果每天零库存周转，直接从批发市场供方提货后交付客户，少量蔬菜会暂存保鲜库，目前配送车辆主要是冷藏厢式货车（两辆），主要销售配送初级农产品：果蔬 、鲜禽畜肉、鲜禽蛋； 分类存放 码放高度/层数 常温储存温度 28 ℃ 冷藏保鲜库温度3℃和1℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🞎防护措施 半成品库房管理：抽查半成品名称： —— 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 现场查看分拣区温度28℃，基本符合要求。成品库房管理：抽查成品名称：少量蔬菜暂存保鲜库，少量鲜禽蛋存放常温库，已离场离地，目前配送车辆主要是冷藏厢式货车（两辆）； 🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🗹保鲜储存温度 3 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🞎防护措施  |
| 交付后的活动 | H5.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《顾客投诉处理规定》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 经沟通，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通，现场询问沈经理，目前暂不存在需要协调的问题。组织提供了销售出库单，随机抽取（不适用）：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 销售发货/订单日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——退换货 🞎其他—补偿抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 顾客投诉/咨询处理记录 》（卫生情况、配送产品质量、品种、时间、价格情况、服务质量等），审核周期内未发生顾客投诉情况。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 客户名称 | 服务地点 |  售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 |
| —— |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

目前销售的产品无食品安全性指标不合格产品，询问部门负责人，表示一般没有问题，存在少量临时加货等情况，都能及时安排解决。未发生撤回召回情况。产品运输：自有车辆：**粤CA862K（厢式冷藏车）、粤C339C3（厢式冷藏车）**，提供有行驶证、驾驶班，抽查《日常检查情况记录表》，符合要求。 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1H（V1.0）4.5  | 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： 2022-08-22 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年05月~2022年09月 | 《佳源仓储卫生检查记录》 | 100% | 库房内表面光洁、平整、无积尘、无霉斑、无渗漏、无不清洁死角、窗明壁净。库房内地面光滑、无缝隙、清洁干净、无积水、无杂物。库房内门窗结构严密、设置有效防止虫、鼠、鸟类进入的设施。 | 符合要求检查：黄艺燕 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022年05月~09月 | 日常检查情况记录表 | 100% | 卫生管理原料进货贮存管理环境卫生及卫生设施工器具消毒及保洁安全管理 | 符合要求操作人：吴文汉 | 🗹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，每月查询珠海斗门区官网水质监测报告。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 2022-09-15日 》、《验证结果分析分析报告》2022-08-22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。（主要初级农产品销售，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及索证索票进行验证告、企业自行委托送检、内部农残自测）以下为企业自行委托送检报告：产品（鸡蛋）外部专家或第三方名称： 鸡蛋，供方检测机构：拱北海关技术中心 日期：2022.08.26 ；外委验证的内容： 总汞、苏丹红（一号）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 | F8.9.1-8.9.4H (V1.0)5.1.1-5.1.3 | 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 |
|  |  |  |  |  |

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 |
|  | -- |  |  |  |

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 | F8.9.4.2H3.8 | 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：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：提供了公司配送车辆的安排表，如车牌号粤CA862K（厢式冷藏车）、粤C339C3（厢式冷藏车）的驾驶员共两名韦庆明、陈学文，配送单位包括珠海市斗门区乾务镇社会福利中心、中交四航局第二工程有限公事船舶部、艺彩公司、珠海德海生物科技有限公司等单位，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 |
| 2022.10.04 | 珠海德海生物科技有限公司 | 香葱鲜圆青豆玉米粒白鸡蛋瘦肉红萝卜 等13个商品 | 随机 | 6斤3斤6.5斤7斤3斤3斤 | 感官、数量、合格证明 | —— | 感官无异常，提供农残合格证明、检疫证明、检验报告，送货日期2022-10-04送货员：韦庆明客户签收：李兴元  | ☑合格 □不合格 |
| 2022.10.04 | 中交四航局第二工程有限公司船舶部 | 中排骨莴笋肉大骨小白菜红萝卜等13个商品 | 随机 | 3斤3斤28斤5斤4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，提供农残合格证明、检疫证明、检验报告送货日期2022-10-04送货员：陈学文客户签收：杨顺利  | ☑合格 □不合格 |
| 2022-10-04 |  | 鲜鸡猪头骨冬瓜苦瓜青菜鸡蛋等9个商品 | 随机 | 18斤5斤5斤15斤13斤3板 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | --- | 感官无异常，提供农残合格，检疫证明、检验报告送货日期2022-10-04送货员：陆 | ☑合格 □不合格 |

同时抽取2022-10-07、2022-10-02、2022-10-063批次初级农产品食品销售服务过程记录，基本保留送货单等信息。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。其中抽查 2022-10-06 给客户珠海东新桥梁钢构有限公司：送货：鸡腿、松花菜、莲藕、鸡毛菜等等，送货人：史威，客户签收，签收人：罗鲜花，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，见配送中心审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | F8.9.5H（V1.0）3.9 | 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： 刘林勇 ； 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 | 配送中心 |  |
| 通知消费者 | 配送中心 |  |
| 处置撤回产品 | 配送中心 |  |
| 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 |
| 2022.06.21 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 客户珠海XX医疗器械有限公司打电话投诉刚刚收到的鸡蛋出现破损情况，营销部经理接到投诉后，立即电话通知HACCP小组组长刘林勇具体情况。 | 已出售及未出售的鲜鸡蛋 | 全部撤回 | 🗹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9.1.2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