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：分拣部 主管领导：胡常成 陪同人员：何景威 | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙、任泽华 审核时间：2022-10-30至2022-10-31 | | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3(不适用确认）/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/8.9.5  E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2  O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | | |
| 组织的岗位、职责和权限 | | | Q5.3  E5.3  O5.3  F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门主要负责水产类产品销售过程管理及与销售过程相关质量、食品安全、环境和职业健康安全管理活动的实施与执行，OPRP/CCP的实施，负责参与应急演练、撤回召回演练，负责基础设施管理；负责供应商管理、原辅料采购验收、销售过程及成品放行，不合格品的管理，监视和测量资源的管理；负责产品、劳保等的出入库管理工作。  审核周期内本部门职责未发生变化 | |
| 管理目标及其实现的策划 | | | Q6.2  E6.2  O6.2  F6.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《目标分解及完成情况考核表》 | | 🗹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目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标和指标 | 考核频次 | 考核方式 | 考核周期（2022.01-2022.09） | | 食品安全事故为0 | 季度 | 按照实际发生次数 | 100% | | 采购主要原材料购进合格率100％ | 年度 | 合格次数/总次数×100% | 100% | | 合格供方评审率100% | 年度 | 评审数/总数×100% | 100% | | 配送路线正确率100% | 年度 | 配送正确批次/配送批次\*100% | 100% | | 重大安全责任事故为零 | 年度 | 实际发生次数 | 0 | | 火灾、爆炸事故发生率为0 | 年度 | 实际发生次数 | 0 | | 固废分类收集合规处理率 100% | 年度 | 分类数/总数×100% | 100% | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | 食品安全事故为 0 | 季度 | 统计次数 | 一二季度均为0 |   🗹目标已实现，2021年目标已实现。  🞎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。 | |
| 环境因素 | | | E6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序J》、 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看🗹《环境因素辨识、评价表》、🗹《重要环境因素清单》  提供了《环境因素识别评价表》，按照《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》规定进行了识别。与**部门职责相关的主要环境因素及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要环境因素 | 状态 | 控制措施 | | 火灾 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 《目标、指标及管理方案一览表》、应急方案、应急演练 | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | | |
| 危险源辨识 | | | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1 条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序J》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：  **本部门的主要危险源包括：**  机械伤害：🞎物体打击 🞎高空落物 🞎高空坠落 🗹车辆撞人 🞎其他——  化学伤害：🞎食物中毒 🞎灼烧 🞎粉尘 🞎窒息（受限空间）🞎其他——  冷热伤害：🞎烫伤 🞎中暑 🗹冻伤（风险较低）  电的伤害：🞎触电 🞎雷击 🞎其他——  火灾伤害：🞎爆炸 🞎灼烧  声音伤害：🗹噪声（很小）  评价不可接受风险的准则：《环境因素、危险源的识别与评价控制程  **重要危险源，及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 | | 潜在火灾 | 财产损失、人身伤害 | 《目标、指标及管理方案一览表》、应急方案、应急演练 | | 交通事故 | 人身伤害 | 《目标、指标及管理方案一览表》、应急预案、 | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | | |
| 措施的策划 | | | EO6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.4条款、🗹《目标、指标及管理方案一览表》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织针对重要环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（管理方案）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 责任部门 | | 潜在火灾 | 重要环境因素/重要危险源 | 《目标、指标及管理方案一览表》、应急方案、应急演练 | 各部门 | | 交通事故 | 重要危险源 | 《目标、指标及管理方案一览表》、应急预案 | 分拣部 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   按照策划的《目标指标及管理方案》进行 |
| 基础设施 | | | Q7.1.3  F7.1.3  O8.1  E8.1 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《设备控制程序》、《设备设施管理程序》、《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 🗹——配送车辆  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 |   查看对设备及维保的控制：  提供有《设备台账》，主要是冷冻库、配送车辆：配送车辆按照公里数等定期到指定的维修点：杭州一路行汽车修理有限公司（营业执照编号：91330110751715701H）进行。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 冷冻库 | 2022.6.18 | 半年 | 制冷部件、冰霜、开关、温度显示器等 | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | —— |  |  | 🞎合格 □缺少 |  | | —— |  |  | 🞎合格 □缺少 |  | | —— |  |  | 🞎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~~ |   不适用特种设备   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **~~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~~ |  | |
| 过程运行环境 | | | Q7.1.4  F7.1.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、🗹手册第7.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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，建立沟通渠道，不定期团建等 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班；工作安全防护 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通 🗹卫生 🞎噪声等 | 保持良好的工作环境、按照前提方案进行控制 |   现场观察员工办公环境基本整洁干净，有配置空调、电脑等办公设备。 |
| 监视和测量资源 | | | Q7.1.5  F8.7 | 文件名称 | 如：🞎《产品的监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🗹服务检查表 🞎食品安全自查表/安全检查表  🗹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——电子秤  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：  🞎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  食品安全自查表/安全检查表：  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  服务工作检查表：  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🗹其他——销售服务质量检查表 【每月1次】  抽取：销售服务质量检查表：2022年7月16日，检查人：胡常成，检查项目包括：合同执行情况跟踪、销售服务情况回访、制订采购计划并实施采购、销售环境的保持等，检查结论：合格；另抽查2022-03-16日、05-18日、09-29日，结论同2022-07-16日。  抽查计量器具外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 指针温度计 | RX-2021111102 | 2021-11-06 | 🗹分拣部 🞎实验室 | | 电子台秤 | 20016334 | 2023-06-07 | 🗹分拣部 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎食堂 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《比对记录》：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷冻库 | 2022.08 | 每年1次 | 🗹分拣部 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 |   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 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |
| 运行控制 | | | E8.1  O8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🗹《产品和服务要求控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 变更的内容：□原材料 □设备 □技术要求（工艺） □交付方式 🞎包装形式 🗹未发生；  变更的原因：□顾客需求变化 □原材料供货不足 □法律法规限制 🞎其他；  抽取变更相关记录名称：《 审核周期内，无相关变更 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 增加新的环境因素 | | —— |  |  |  | □是 □否 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 运行控制 | | | E8.1  O8.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.1条款、🞎《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《设备操作规程》、口《设备操作规程》、🞎《设备操作规程》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织在针对鲜活水产、冷冻水产销售过程中进行环境因素和危险源的控制：  查看🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《生产计划》：  **产品和服务实现流程：**  顾客要求评审→签订合同/口头沟通→原辅材料采购及验收→储存（适用时）→配货→装车→送货→验货（客户接收）  询问废水是否含有一类污染物，☑无 □有，说明：主要是生活污水  □检测室/☑分拣区中心/车间处理方式：□循环使用 □排入公司内部污水处理站 ☑统一排入园区的污水管网 □车间排口处理  查看□检测室/☑分拣区中心污水处理记录（适用时）（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 处理物质 | 处理方法 | 关键参数要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   询问☑分拣区中心/☑生产车间是否有废气排放，□无 ☑有，主要是企业尾气排放，车辆定期维保，常规排放尾气  说明：（不适用）  □粉尘 □酸性气体，□碱性气体 □VOC □有机气体  查看□检测室/☑分拣区中心废气处理记录（适用时），（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 废气所含物质 | 处理方法 | 关键参数要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   询问□生产加工间/☑分拣区中心/餐厅/口生产车间是否有较大噪声废气排放，□有 ☑无  说明：□设备运转 □压缩空气 □锻造 □其他  询问减少噪声排放的措施：☑设备正常运转 □压缩空气 □锻造 □其他  询问□生产加工间/☑分拣区中心/餐厅/口生产车间是否使用危险化学品， ☑无（主要有少量消毒用品，如84消毒液、75%酒精） □有  危化品的特性：🞎易燃 🞎易爆 🞎腐蚀性 🞎有毒 🞎有害 🗹其他——不适用  查看相关MSDS或告知牌的发放和使用情况，☑合格 □不合格  查看□生产加工间 /☑分拣区中心 □危化品管理的情况：——无   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 危化品名称 | 是否有MSDS | 危害特性 | 控制措施要求 | 措施落实情况 | 验证结论 | | —— |  | 🞎易燃 🞎易爆 |  |  | □合格 □不合格 | | —— |  | 🞎易腐蚀  🞎 有害 |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |
| 现场巡视 | 巡视设备的完好情况（有无跑冒滴漏的现象）。□是 ☑否  巡视生产/服务对危险废弃物的管理情况 □是 □否——【不适用】  巡视关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 ☑是 □否  巡视抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求 ☑是 □否  巡视与环境有关的的控制参数是否按操作要求进行操作。☑是 □否  巡视是否使用了经校准的与环境、安全有关的监视测量设备。□是 □否——（不涉及）  巡视🗹 销售/生产/烹饪/服务的安全装置的完好情况 ☑是 □否  抽样询问关键岗位人员是否按要求佩戴劳保用品 ☑是（口罩、工服等普通劳保用品） □否  巡视消防设施的完好情况和日常检查情况，抽查灭火器3个，有点检等信息，基本符合。 |
|  | | |  | 现场巡视 | 现场巡视☑分拣区中心 /库房的现场管理  危化品的保管：🞎合格 🞎不合格，说明： 不涉及  MSDS的配备：🞎齐全 🞎未配置 🗹不齐全，说明：较为简单，已与企业沟通  通风处的完好：🗹完好 🞎未配置 🞎不完好，说明：  劳保用品的准备：🗹口罩 🞎目镜 🞎防毒面罩 🞎防酸碱手套 🞎防护服  消防器材：🗹完好（抽查灭火器基本符合） 🞎未配置 🞎不完好，说明： | 🗹符合  🞎不符合 | |
|  | | |  | 现场巡视 | 口配电室管理（不涉及），无电工人员，一般由租赁方负责；不涉及临时电作业管理、抽堵盲板、倒闸作业管理、空压站管理等。  提供了《消防安全检查表》，每月进行1次，抽查2022-01至2022-10，已进行检查 |  | |
| 运行  防护 | | | E8.1  Q8.5.4 | 文件名称 | 如：🞎《危化品管理制度》🞎《库房管理制度》（不涉及化学品仓库）、🗹《劳动保护用品管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 有🞎化学品库 🞎化学品柜  化学品防护性要求：🗹防潮 🗹防火 🞎易碎 🞎防倒置 🗹防日晒 🗹温度 🞎湿度  🞎保存期限（部分） 🞎其他——通风  防护方法可包括：  🗹标识 🞎防漏托盘 🞎地面防渗层 🗹灭火器 🞎储存温湿度 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场巡视 | 对剧毒品的管理：——不涉及  目前的剧毒品名称：  五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁（钥匙） 🞎双人出库  危化品现场管理：抽查化学品名称： ———不涉及  🞎分类存放 🞎有MSDS或告知卡 🞎防泄露措施 🞎消防措施 🞎存储量适宜  🞎储存温度25℃ 🞎湿度 80 % 🞎防渗漏报警措施 🞎有保温措施  五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁（钥匙） 🞎双人出库 🗹专人负责出入库  危险废物现场管理：抽查危废品名称： ——不涉及  🞎分类存放 🞎无MSDS或告知卡 🞎防泄露措施 🞎消防措施 🞎存储量适宜  🞎储存温度 🞎湿度 🞎防渗漏措施 🞎其他  不涉及危险化学品、少量84消毒液、洗手液，按需购买使用，单独存放 |
| 应急准备和响应 | | | E8.2  O8.2  F8.4 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹应急预案（触电应急预案、机械伤害事故应急、应急预案）、口《安全事故应急救援预案》 | 🗹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 🞎其他  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 ——撤回召回演练，见F8.9.5条款审核记录  🞎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 | | 触电应急预案演练2022-10-26 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 进行了演练，并对演练效果进行了评价，基本有效 | | 机械伤害应急预案演练  2022-10-05 | 🞎实际发生 🞎演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 进行了演练，并对演练效果进行了评价，基本有效 |   本部门是否发生环境方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生环境方面的应急演练：🗹未发生 🞎已发生  🗹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 | | 2022.10.27  火灾应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 演练较为简单，可进一步关注演练的有效性 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   对预案定期评审的日期： 每次演练后进行评价  修订响应措施的内容： 无 。  《应急预案》在当地环保部门的备案 🞎已实施 🞎未实施  适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训。🗹已实施 🞎未实施  本部门是否发生职业健康安全方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生职业健康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 | | 触电应急预案演练2022-10-26 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 进行了演练，并对演练效果进行了评价，基本有效 | | 机械伤害应急预案演练  2022-10-05 | 🞎实际发生 🞎演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 进行了演练，并对演练效果进行了评价，基本有效 | | 2022.10.27  火灾应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 演练较为简单，可进一步关注演练的有效性 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |
| 产品和服务的设计和开发 | | | Q8.3 | 文件名称 | 如：手册8.3条款、口《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 公司按照顾客要求进行采购及销售，水产类产品属于初级销售行业，不涉及研发过程，故识别本条款为不适用，不影响体系的运行。 |
| 前提方案（PRP） | | | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》、🗹《生产过程控制程序》 | 🗹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   公司位于浙江省杭州市余杭区良渚街道新港村。  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。  **b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  设有办公区、冷冻库、分拣中心区域、暂养池等，有基本的划分，卫生间在分拣区外围，更衣室较为简单；  查看现场与平面图基本一致，审核周期内未发生变化。  查看销售过程控制，与流程图基本一致，审核周期内未发生变化。  **c）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、物流和人流有简划分  生产用水使用城市供水管网，具体见食品安全小组审核记录。  d)**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  现场有配置灭蝇灯、挡鼠板，现场1台灭蝇灯未开启，已与企业沟通；  提供有《虫鼠害检查表》，每天进行1次检查，分拣部负责；  与《虫鼠害控制图》基本一致；  垃圾桶带盖，每天下班结束进行清理；生活垃圾主要有环卫进行清运；  生活污水排放至市政管网，统一管理   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   设备主要以清洁为主，冷冻库每日进行温度监控、车辆每次完毕后进行清洁消毒；抽查2022-08《》配送车辆保洁记录》，保洁人：俞\*\*，未见异常；   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F7.1.6/Q8.4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   提供有《食品及原料索证索票台账》，具体见Q8.6条款/F8.9.4.2条款审核记录  现场观察——厂区地面硬化，地面基本平整，材质，结构，建筑物维护较好；  冷冻库产品分区分类存放、灭火器完好，  产品运输是公司自有车辆进行，车辆维保等见QF7.1.3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   水产类产品（鲜活水产、冷冻水产）销售场所分为：  办公区、分拣中心区域、冷冻库冷藏库、暂养区，有基本划分，主要是销售水产类产品，不涉及与其他产品的交叉情况   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁；  提供有《车辆消毒记录表》，抽查2022-10-01，对车辆外部、驾驶室内部、把手、轮胎等进行了酒精喷擦消毒；  提供有《仓库疫情防护消毒记录表》，责任人:胡\*\*，抽查2022-10-01至2022-10-08，84消毒液或者75%酒精喷洒，84消毒液浓度配置记录未记录，已与企业沟通。  不定期会对仓库、办公环境、分拣中心区域等进行环境涂抹检测新冠，抽查2022-10-19日，上述区域检测结果为阴性。   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，员工工作服由员工自行清洗，基本干净整洁。  每日对员工进行晨检，提供有《杭州三合水产养殖场从业人员健康表》，包括绿码、行程码是否正常、是否发热咳嗽等，抽查2022-06-01至2022-06-17，未见异常；  外来人员身体的健康管理：🗹健康码、行程卡 □良好身体健康告知   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该组织的产品主要是：提供水产类食材  客户群体主要是各类酒店及机关单位食堂 ；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 生产和服务提供的控制 | | | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《加工流程图》、《生产过程控制程序》、口《工艺流程图》、口《图纸》、《作业指导书》、《危害控制计划》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  产品/服务1：  查看《危害控制计划》、《作业文件》 《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、口《班组日加工计划》：  **产品和服务实现流程：**  顾客要求评审→签订合同/口头沟通→原辅材料采购及验收→储存（适用时）→配货→装车→送货→验货（客户接收）  工序1：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— | 鲜活水产、冷冻水产类 | **顾客要求评审** | —— | 见Q8.2条款审核记录 | ☑合格 □不合格 | | **签订合同** | 合同内容、授权人、合同时间、合同要求 | 现场抽查：已签订合同，有总经理签字、公章、纸质版合同，具体见Q8.2条款审核记录 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   工序2   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— | 鲜活水产、冷冻水产类 | 原辅材料采购及验收 | 来自合格供方，采购员现场感官验货，鲜活水产（新鲜、重量）、冷冻水产（包装完好、中心温度在0度以下） | 见Q8.6条款审核记录 | ☑合格  □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   工序3   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— | 鲜活水产、冷冻水产类 | 仓储 | 储存环境条件：冷藏温度：0-10℃、冷冻温度：-18℃或以下 | 《冷冻库/冷藏库点检表》、抽查2022-09、2022-01，符合要求；现场观察冷冻库温度：-18.0℃ | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   工序4：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— | 鲜活水产、冷冻水产类 | 配货、装车、送货、客户验收及接收 | 按照客户订单要求进行，主要以感官检查为主 | 配货、装车、送货过程主要以感官检验为主，最终体现在出库单上具体见成品出厂检验上，见Q8.6、F8.9.4.2 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   查看需要确认的过程控制：《销售服务过程》  抽取**过程确认**相关记录名称：《需确认过程记录》   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 确认结论 | | 2022-08-01 | 销售服务过程 | 经培训考核合格后上岗，有健康证 | 销售办公电脑、销售场所，确认符合要求 | 不涉及 | 对销售服务过程进行确认，基本符合 | 公司办公、仓库服务现场，环境良好，基本满足服务要求。 | —— | ☑合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施； 鲜活类水产当日采买当日配送，专人负责；少量冷冻类水产暂存在冷冻库中，专人负责先进先出 ；  对于食品行业的运输控制：（自有车辆配送——提供有《配送车辆保洁记录》）  车辆卫生清洁 不与有毒有害物质混匀 🞎保温车辆的温度 ℃  对于危化品行业运输：——不涉及  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 |
| 现场观察 | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是，抽查何\*\*、李\*\*，基本熟悉操作要求 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是，抽查何\*\*、李\*\*，基本熟悉操作要求 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是，现场观察冷冻库温度基本符合操作要求 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是，较为简单 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是，从采购源头进行控制，入库即为合格品 🞎否  查看是否使用了经校准的监视测量设备。🗹是 🞎否  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看销售配送环境情况：是，现场观察环境卫生基本干净 🞎否  查看现场其他管理，基本符合质量/食品安全、环境、职业健康安全等体系要求。 |
| 顾客或外部供方的财产 | | | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 口其他个人手机、钱包、衣物等财产  ——见市场部审核记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 | | —— | 🞎外部供方 🗹顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | | —— | 🞎外部供方 🗹顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理：（审核周期内，未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | | —— |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | | —— |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：区分清楚 防护得当  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当——不涉及 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | F8.5.4 | 文件名称 | 如：🗹手册8.3.6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 |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 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 | | OPRP1-1：  冷冻水产类的验收 | 分拣中心 | 1、来自合格供方； 2、所提供的外检报告符合要求3、冰鲜产品－2～4℃，深冷产品＜ －18℃ | 《 食品进货查验登记表》《入库单》 | 审核周期内企业表示因疫情原因未采购深海冷冻水产品，具体原辅料验收记录见8.6条款，F8.9.4.2条款。 | 符合要求 | | OPRP1-2  鲜活水产品类采购验收 | 分拣中心 | 1、来自合格供方；2、送检或索证的药物检 测报告等不得检出或超标 | 《 食品进货查验登记表》《入库单》 | 具体见原辅料验收记录见8.6条款，F8.9.4.2条款。 | **不符合要求** |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1：冷冻、冷藏储存 | 分拣中心 | 如需暂存时，冻结库温度-15~-20℃以下。冷藏库温度保持0-10℃。 | 《冷冻库/冷藏库点检表》《冷冻库/冷藏库点检表》、抽查2022-09、2022-01，符合要求； | 现场观察冷冻库良好，冷藏库暂未使用；现场观察温度：-18.0℃； | 符合要求 | | CCP2：配送 | 分拣部 | 温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）；温度不高于 0 度（冷冻产品） | 《销售出库单》抽查情况见Q8.6条款、F8.9.4.2条款记录 | 抽查2022-07-08配送高邮虾仁、2022-09-18配送高邮虾仁的出库单，未记录配送温度记录，不符合CCP2配送的CL温度不高于 0 度（冷冻产品）的要求。 | 不符合 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 可追溯性 | | | Q8.5.2  F8.3 | 文件名称 | 🗹管理手册8.5.2条款、🞎《良好操作规范》、🗹《标识及可追溯性控制程序》、🞎《配送中心安全控制措施》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 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——进货批号标识  半成品的唯一性标识方式：——不涉及  🞎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7月 3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 | | 2022-06-20 | 批次为20220620的鲜活螃蟹产品存在比较严重的批次质量问题（模拟重金属镉超标） | —— | 2022-06-20 | 2022-06-20 | —— | 销售出的已全部回收 |   召回演练记录中原始记录主要体现在浙食链系统中，现场抽查基本能实现追溯。  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 3天（鲜活）、冷冻：按照产品标签要求 。  产品留样（适用时）——不适用  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 | | —— |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |   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：  冷冻库：-18.0℃  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：——不涉及  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：同原材料  在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：冷冻库中存放有少量鲳鱼  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：——同原材料 |
| 防护 | | | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》、口《食堂仓库管理办法》、口《库房管理制度》、《前提方案》《良好生产规范》 | 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 | 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： 冻鲳鱼  分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 -18.0 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🗹账物卡相符 🞎防护措施  食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： ——不涉及  🞎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  半成品库房管理：抽查成品名称： —— 不涉及  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  成品库房管理：抽查成品名称： 同原材料库房  🞎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  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 | 原料库分区存放，隔地离墙；有简单标识卡；均是冷冻水产类产品  冷藏库温度：暂未使用，冷冻库温度：-18.0℃。 | 符合  🞎不符合 | |
| 更改控制 | | | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》或《变更控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：设备失效 反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 审核周期内未发生变更 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | | —— |  |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认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 | | | Q8.6  F8.9.4.2  F8.5.4.5 | 文件名称 | 《成品验收管理制度》、《海鲜及冰鲜验收流程、规程》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《食品进货查验记录制度》、《产品放行控制程序》、《前提方案》《良好生产规范》  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 | | 原辅料检验 | 随机抽取 | 鲜活水产：感官检查、重量等  冷冻水产：合格供方、进口索批检证明等，执行《危害控制计划》 | ☑符合 □不符合 | | 辅料验收 | 随机抽取 |  | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 分拣部现场主要通过感官检验为主 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 客户现场验收、即为成品检验放行 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 现场随机 | 客户现场验收即为服务放行 | ☑符合 □不符合 | | 符合  🞎不符合  符合  🗹不符合  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：《 食品进货查验登记表》《入库单》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-10-20 | 膏蟹、黄笋壳鱼 | 随机 | 感官检查、数量、是否来自合格供方 | 来自合格供方，感官无异常，数量4.9kg-黄笋壳鱼，膏蟹：6kg | ☑合格 □不合格 | | 2022-10-20 | 甲鱼、鳗鱼等 | 随机 | 感官检查、数量、是否来自合格供方 | 来自合格供方，感官无异常，数量2kg-甲鱼，鳗鱼：1.8kg | ☑合格 □不合格 | | 2022-10-24 | 鲳鱼、带鱼、汉虾、冻鲳鱼、米鱼 | 随机 | 感官检查、数量、是否来自合格供方 | 来自合格供方，感官无异常，鲳鱼：1件，带鱼：16斤、汉虾3盒、冻鲳鱼:3件、米鱼：15斤 | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-21 | 半壳江瑶贝 | 随机 | 感官、数量、产品、是否来自合格供方 | 来自合格供方，数量：2箱，感官未见异常 | □不合格  ☑基本合格  □不合格 | | 2022-10-15 | 冰鲜大西洋鲑鱼 | 随机 | 是否来自合格供方、感官、数量、冰鲜产品－2～4℃ | 来自合格供方，数量：2箱，感官未见异常，有入境货物检验检疫证明，但未记录验收温度 | ☑不合格  □基本合格 |   另抽查2022-09-17入库熟红虾、2022-07-07入库高邮虾仁、免浆虾仁、2022-05-30入库普通鲳鱼、青虾仁、鸦片鱼身、墨鱼花、墨鱼花等；验收合格。  1）2022年10月15日进货验收的冰鲜大西洋鲑鱼，提供了入境货物检验检疫证明、来自合格供方，但未记录验收产品温度，不符合冰鲜产品－2～4℃温度要求（OPRP1-行动准则要求）；开具不符合项  抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》水产类产品销售的特殊性，分拣部分拣员、采购员等根据顾客订单，主要以感官检验为主。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《销售出库单》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.10.20 | 三文鱼 | 随机 | 感官、数量 | 数量：3kg，感官未见异常，温度8℃、客户签收 | □不合格  ☑基本合格 | | 2022.10.28 | 三文鱼 | 随机 | 感官、数量 | 数量：3kg，感官未见异常，温度7℃、客户签收 | □不合格  ☑基本合格 | | 2022-07-23 | 带鱼 | 随机 | 感官、数量 | 数量：0.1箱，感官未见异常、客户签收 | □不合格  ☑基本合格 | | 2022-10-31 | 小黄鱼 | 随机 | 感官、数量 | 数量：0.1箱，感官未见异常、客户签收 | □不合格  ☑基本合格  □不合格 | | 2022-07-08 | 高邮虾仁（冷冻） | 随机 | 感官、数量、来自合格供方 | 数量：10包，感官未见异常、未记录配送温度、客户签收 | □基本合格  ☑不合格 | | 2022-09-18 | 高邮虾仁（冷冻） | 随机 | 感官、数量、来自合格供方 | 数量：10包，感官未见异常，配送温度未记录、客户签收 | □基本合格  ☑不合格 | |  |  |  |  |  |  |   另抽查2022-09-29草虾、带鱼；2022-09-25免浆墨鱼片出库单，控制方式同上☑合格  抽取服务放行相关记录名称：**（在客户现场进行，客户现场验收，签收即判定为合格，未保留记录，已与企业沟通，后期规范）**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 现场观察 | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 符合 □不符合  由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合  由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合， |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | | F8.8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.8条款、🗹《确认和验证程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。策划见“食品安全小组审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | —— |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | —— |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | —— |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | —— |  |  | 🞎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  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：以现场卫生检查等为主，见8.2条款审核记录 🞎《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  | □合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  | □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 | | —— |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |   主要少量小龙虾、螃蟹需要暂养时使用以及车辆清洁使用，主要以索取杭州余杭区水务集团公布的水质监测结果报告为主，见——食品安全小组审核记录  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，**审核周期内未发现不安全产品。**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |
| 不合格产品和过程的控制 | | | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品和产品撤回控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：  发起纠正的指定人员 总经理或食品安全小组组长  发起纠正措施的指定人员 总经理或食品安全小组组长 。 |
| 纠正 | | | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | ——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》，提供有空白表单，有策划管控措施，但相关方负责人表示审核周期内未发生。 |
| 纠正措施 | | | F8.9.3 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🗹其他——审核周期内未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 | | —— |  |  |  |  | 🞎未再次发生 🞎再次发生 | | —— |  |  |  |  | 🞎未再次发生 🞎再次发生 | |
| 潜在不安全产品的处置 | | | F8.9.4 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：  🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；  🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；  🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。  组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。  如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。  近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明：  处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长 或总经理 。——相关负责人表示审核周期内未发生潜在不安全产品。 |
| 不合格品的处理/控制 | | | Q8.7  F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |   抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | | —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取不合格成品处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | | —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  | | —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 ——□让步接收 |  |   抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  | | —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |   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 |
| 现场观察 | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 □符合 □不符合，现在未见不合格原材料，采购验收时若发现不合格原材料，直接做退货处理，相关负责人表示供方均经营合作多年，未发生不合格情况  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 □符合 □不符合，——不涉及  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 □符合 □不符合，——不涉及 |
| 撤回/召回 | F8.9.5 | 文件名称 | 如：🗹《标识和追溯控制程序》、🗹《产品撤回控制程序》、🗹《配送应急预案》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组组长 或总经理；  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 | 市场部 |  | | 通知消费者 | 市场部 |  | | 处置撤回产品 | 分拣部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 分拣部 |  | | 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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2022-07-03 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 批次为20220620的鲜活螃蟹产品存在比较严重的批次质量问题（模拟重金属镉超标） | 已发送出全部召回 | 已撤回 | 🗹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。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | | | Q8.4/7.4  F7.1.6/7.4 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》、《食品原料采购索证索票进货查验记录制度》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：   1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;   查看《采购控制程序》中有对合格供方的评价准则有简单要求；  查看《合格供方名单》，共有16家；  b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管  理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；  外部提供的过程、产品和服务包括：  原材料采购 🞎产品的设计和开发 🞎产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🞎其他：  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明：  抽查外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共16家，   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州怡丹冷冻品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冷冻水产品 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913301020773385873 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13301040270386 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： —— （适用时）🞎不适用 🞎有效 🞎失效  🞎 其他  抽取：  产品名称:   1. 免浆虾仁，报告编号：GYZJ-WT-SH第0279号-（2022），检测单位：高邮市产品质量综合检验检测中心，报告项目：过氧化值、铅、铬、甲基汞、无机砷、滋气味、杂质等，报告日期：2022-04-11，检测项目结论：合格；🗹有效 🞎失效   2）墨鱼仔（墨鱼串），报告编号：A2220065018101001C，检测单位：广东华测检测认证有限公司，报告项目：镉、无机砷、甲基汞、多氯联苯等，报告日期：2022-03-07，检测项目结论：合格；🗹有效 🞎失效  抽取三文鱼、冷冻贝柱、章鱼王的检验报告，结论同上。 | | 样品试用的情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州锦宏水产有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活水产品 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92330102MA28LKPH5Y 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： ——不适用 🗹有效 🞎失效  🞎型式检测报告编号： ——（适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——产品检测报告01)小龙虾——孔雀石绿，结果合格，日期：2022-06-18；  02）领抽取：湖蟹、鳗鱼、包头鱼、明虾、花螺、花蛤的检测报告，结果合格。 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | —— | | 提供的产品/过程/服务种类 | —— | | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： —— 🞎有效 🞎失效  🞎《全国工业产品生产许可证》编号：——🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：随机抽取产品外检报告： | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   一次性劳保用品，如口罩、手套、帽子等、84消毒液、75%酒精消毒液，本地超市或药店购买，随买随用，未保留购销凭证，建议后期保留，已与企业沟通。  同时抽取：鲜活水产 的供方 杭州永奔水产有限公司 ；XXX 供方 XXXX有限公司；XXX 的供方XXX有限公司 ；等与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  ~~老外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明： \_~~  ~~抽查老外部供方的评价记录名称：《 \_ 》~~   |  |  | | --- | --- | | ~~供方名称~~ | ~~——~~ | | ~~提供的产品/过程/服务种类~~ | ~~——~~ | | ~~收集评价资质材料~~ | ~~🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效~~  ~~🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效~~  ~~🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效~~  ~~🞎 其他~~ | | ~~提供产品、过程和服务的绩效情况~~ | ~~满足要求~~ | | ~~供方现场评价情况~~ | ~~——~~ | | ~~第二方审核情况~~ | ~~——~~ | | ~~其他~~ | ~~——~~ | | ~~结论~~ | ~~🞎继续为合格供方 🞎不继续为合格供方~~ |   同时还抽查了 XXX的供方DDD有限公司；XXX的供方EEE有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明：  c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：  查看《原辅料、食品包装材料验收程序》，方法包括：  🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明  🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;  🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;  原辅料、食品包装材料验收要求： ——见8.6条款审核记录   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | | —— |  | 🞎法律、法规  🞎客户要求  🞎预期用途 |   d) 必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否——不使用食品添加剂  使用的食品添加剂种类：——不涉及  🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂🞎酸化剂 🞎加工助剂 🞎其他  无用量限制种类： ——  有用量限制种类： ——  e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。  每年按照《采购控制程序》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。  审核周期内以来未发生  提供有《食品进货查验记录制度》 |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  没有 🞎有，说明：  对相关方施加影响，是否与相关方签订《EHS协议》/环境和职业健康安全告知书  🗹是 🞎否，说明 主要通过相关方告知的方式进行 |
| 控制类型和程度 | | | Q8.4.2  F7.1.6  F7.4  Q7.4 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 | |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查重要供方的评价记录名称：《 供方调查评价表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州锦宏水产有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活水产品 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、🗹价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、🗹信誉、🗹交付、🗹守法意识、本行业中的地位、🗹以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州怡丹冷冻品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冷冻水产品 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、🗹价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、🗹信誉、🗹交付、🗹守法意识、本行业中的地位、🗹以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州永奔水产有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活水产 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、🗹价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、🗹信誉、🗹交付、🗹守法意识、本行业中的地位、🗹以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |     同时抽取：xx 的供方xx有限公司； xxx供方 xxx有限责任公司； XXX 的供方XXX有限公司 ；等与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明： |
| 提供给外部供方的信息 | | | Q8.4.3  F7.1.6  F7.4  Q7.4 | 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。  经询问了解主要通过微信、电话、QQ、表单传递等方式进行沟通；  抽查🗹《采购合同》、🗹《送货单》、🞎《采购计划》、🞎配送单。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年10月20日 | 年月 日 | 年 月 日 |  | | 过程、产品和服务名称 | 鲜活水产（甲鱼、鳗鱼）、青笋壳鱼等 |  |  |  | | 过程、产品和服务要求 | 新鲜，来自合格供方 |  |  |  | | 产品和服务批准； | 总经理 |  |  |  | | 方法、过程和设备的批准； | 分拣部 |  |  |  | | 产品和服务的放行的批准 | 分拣部 |  |  |  | | 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 |  |  |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 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 |  |  |  | |
|  | | |  |  |  |  | |

说明：不符合标注N