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：质检科 主管领导：郭建英 陪同人员：张彩娟 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙 审核时间：2022-10-27下午 |
| 审核条款：**H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.7/3.8/4.5/5.1** |
| 部门职责 | H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第0.4.1条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责原辅料验收、生产过程检验、产品出厂检验，协助HACCP小组组长完成确认验证工作，计量器具的管理等工作。 |
| 目标 | H(V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》第2.4条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-2022.09） |
| 关键控制点监控合格率100% | 监控合格次数/监控次数\*100% | 质检科 | 100% |
| 计量器具校准计划执行率100% | 周检合格数/总数\*100% | 质检科 | 100% |
| 出厂合格率100% | 本年累计客退总数/（本年出货总数+上年度后3个月出货数）\*100% | 质检科 | 100% |

🗹目标已实现，2021年度目标已实现🞎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。 |
| 监视和测量 | H(V1.0）3.6  | 文件名称 | 🗹《监视和测量资源控制程序》、口《HACCP管理手册》第3.6条款 | 🗹符合🞎不符合🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 准确识别监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🞎监视设备：🞎定期验证的计划，频次：——不适用🞎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：不适用🞎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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 |
| 智能恒温培养箱 | HYT-20211111462 | 2021-11-12校准 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 手提式压力蒸汽灭菌压力表 | JAA202219283 | 2023-1-6 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 电子计价秤 | JAA202216507 | 2023.6.5 | 🗹车间 口实验室 |
|  |  |  |  |

抽查内部校准情况；抽查🞎《（台秤（电子秤）校准规范）》 🞎《温度计自交规程》 《校准记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| 农残分析仪 | 2022-05-31 | —— | 🞎车间 🗹化验室 |
| 呕吐毒素分析仪 | 2022-05-31 | —— | 🞎车间 🗹化验室 |

主要通过同批样品，委托浙江华才检测技术有限公司进行检测，同批样品用上述仪器进行检测，结果进行比对方式进行。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：不适用

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |

 |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8  | 文件名称 | 如☑手册3.8条款、☑《外部提供过程、产品和无误》、□《原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度》、□《原辅料、食品包装材料验收要求和程序》、□《不合格供方的淘汰制度》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 | 面粉：呕吐毒素 | GB2715-2016 | ☑符合 □不符合 |
| 辅料检验 | 果蔬：农残白糖、吉士粉等感官验证为主 | GB2762-2017按照原辅材料验收标准执行 | ☑符合 □不符合 |
| 食品添加剂检验 | ——审核周期内不使用 |  | □符合 □不符合 |
| 食品包装材料 | 托盘、内包装膜等 | 主要以感官、索证验证为主 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 |

 | 🗹符合🞎不符合 |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8  | 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：《 原辅料日常采购验证记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-29 | 海藻糖2022-05-09 | 4000斤 | 合格供方采购规格型号包装完整，无破损外观：白色，干燥松散晶粒，无肉眼可见异物，微甜，无异味 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-3-7 | 安佳黄油 | 3箱 | 合格供方；型号规格与申购要求相符净含量：与要求相符感官：与申购要求相符数量：3箱标签：完整 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-14 | 牛奶66箱 | 66箱 | 合格供方；型号规格与申购要求相符净含量：与要求相符感官：与申购要求相符数量：66箱标签：完整 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |
| 20220902 | 蔬菜（南瓜） | 抽检 | 吸光度、抑制率 | 符合要求（抑制率0.6） | ☑合格 □不合格 |

2022-10-4进货的托盘（300X210X20mm）、2022-08-29到货的包装盒/托盘、2021.12.8到货的空白袋、2021.12.11胡萝卜，结论：符合要求。另抽取2022.3.26白糖、2022.3.11奶粉等12批进货产品验收，控制方式同上抽取半成品**检验**相关记录名称：以生产部现场管理为主，见生产部审核记录，质检部主要对空气微生物等进行验证，抽查《洁净区沉降菌/表面微生物检验报告单》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-06-7 | 沉降菌（二楼制作、小房间、内包、、二楼内包等11个点） | 随机 | ≤100 | 均符合 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.9.28 | 表面微生物（调面间台面、制作间台面、内包台面等） | 随机 | ≤50 | 均符合 | ☑合格 □不合格 |

成品检验标准为GB19295/抽取成品**检验**相关记录名称：《 出厂检验报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-10-09 | 卡通水果造型蔬菜泥馒头（220g/盒）2022.10.09 | 10盒（2010盒） | 感官（色泽、滋味、气味、状态）净含量≥220g | 感官：色泽滋味正常；净含量：237g； | ☑合格□不合格 |
| 2022.10.05 | 秋田满满香蕉包（310/袋）2022.10.05 | 10袋（共11362袋） | 感官（色泽、滋味、气味、状态）净含量≥310g | 感官：色泽滋味正常；净含量：331g； | ☑合格□不合格 |
| 另抽查20220801秋田满满香蕉包、20211201秋田满满香蕉包、20220831盒马卡通动物造型蔬菜泥奶黄包等18批次产品，出厂检验控制方式同上。 |

抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 🗹符合🞎不符合🗹符合🞎不符合🗹符合🞎不符合 |
| HACCP体系验证 | H(V1.0)4.5  | 文件名称 | 🗹《食品安全验证控制程序》 | 🗹符合🞎不符合🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 验证程序包括： 《食品安全验证控制程序》■验证的依据和方法、■验证的频率、■验证的人员、■验证的内容、■验证结果及采取的措施、■验证记录、🞎其他验证内容包括： a）评审监控记录以确定关键控制点处于受控状态； ■是 🞎否b）评审纠正措施记录，包括具体的偏离、产品处置和分析，以确定偏离的根本原因；■是 🞎否c）校准或检查计量器具的准确性； ■是 🞎否d）观察控制措施是否按照HACCP计划实施； ■是 🞎否e）抽样检测验证产品的安全性； ■是 🞎否f）环境采样和检测； ■是 🞎否g）HACCP体系审核。 ■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 🗹记录评审 。《验证控制程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 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：质检部主要对空气微生物等进行验证，提供了《洁净区沉降菌/表面微生物检验报告单》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-06-7 | 沉降菌（二楼制作、小房间、内包、、二楼内包等11个点） | 随机 | ≤100 | 均符合 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.9.28 | 表面微生物（调面间台面、制作间台面、内包台面等） | 随机 | ≤50 | 均符合 | ☑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 |
|  |  |  |  |  |  |

提供有委托第三方（浙江华才检测技术有限公司）2022年10月14日进行检测的水质报告，编号为CA2202059，有放射性、pH、色度等42项，均合格。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》、《验证结果分析分析报告》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。外部专家或第三方名称： 不涉及 ；外委验证的内容： 不涉及 ；应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| 不合格和纠正措施 | H(V1.0)5.1  | 文件名称 | 🗹《不合格控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 5.1.1 不合格抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 审核周期内以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 审核周期内以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  | 返工后验证合格 |
| —— |  |  | □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：《 审核周期内以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |

抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 审核周期内未发生变化 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  | 客户接受 |
| —— |  |  | □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：《 审核周期内未发生变化 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 纠正措施 | H(V1.0)5.1.2  | 文件名称 | 🗹《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 🞎食品安全问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他 抽查采取纠正措施相关记录名称：《审核周期内未发生变化 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  |  |  |  |

纠正措施是否与不合格所产生的影响相适应。🞎是 🞎否 |
| 不合格处置 | H(V1.0)5.1.3  | 文件名称 | 🗹《不合格品控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应保留不合格处置记录，以作为以下证据：a）不合格的性质以及随后采取的措施；b）纠正措施的结果。已保留，见《不合格品评审单》 |

说明：不符合标注N