



不符合项报告 01

审核领域及类型	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 第()阶段审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input checked="" type="checkbox"/> 监督(二)次+转版 <input type="checkbox"/> 证书转换 <input type="checkbox"/> 特殊审核 <input type="checkbox"/> 其他		
受审核方	浙江伟达粮油有限公司	陪同人员	郭建英
受审核部门	生产部	预计整改完成日期	2022-11-27

不符合事实描述:

查 CCP 实施情况发现:

- 1) 抽查 2022-10-20《关键控制记录-蒸煮(四楼)》记录发现,温度控制 100℃,时间:9:20-9:33(13min),压力:0.4Mpa,记录人:滕**,其中压力控制与蒸煮工序 CL(蒸汽压力:0.2Mpa)规定不一致;
- 2) 现场验证金探运行良好,测试块分别为 Fe: Φ1.2mm、非 Fe Φ2.5mm、SUS: Φ2.5mm,但抽查 2022-10-24 日《金属校准及产品监测记录》发现,记录 Fe 为 Φ1.5mm,非铁 Φ2.5mm, SUS: Φ2.5mm,两者 Fe 测试块不一致;

上述事实不符合: GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款
GB/T 50430-2017 标准 条款:
GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款
GB/T 45001-2020 idt ISO45001:2018 标准 条款相关要求
ISO 22000:2018 标准 条款相关要求
GB/T 23331-2020 idt ISO50001:2018 标准 条款
能源认证标准: 条款
危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 相关 4.3.4.3 要求

不符合性质: 严重 一般

审核员: 审核组长: 肖新龙 受审核方代表: 郭建英
 日期: 2022.10.28 日期: 2022.10.28 日期: 2022.10.28

纠正措施验证(包括验证的主要内容和结果)

企业已提交整改材料,有效性下次审核验证。

审核员: 日期: 2022-11-21



不符合项纠正措施表

<p>不符合项事实摘要： 查 CCP 实施情况发现：</p> <p>1、抽查 2022-10-20《关键控制记录-蒸煮（四楼）》记录发现，温度控制 100℃，时间：9：20-9:33（13min），压力：0.4Mpa，记录人：滕**，其中压力控制与蒸煮工序 CL（蒸汽压力：0.2Mpa）规定不一致；</p> <p>2、现场验证金探运行良好，测试块分别为 Fe：Φ1.2mm、非 FeΦ2.5mm、SUS：Φ2.5mm，但抽查 2022-10-24 日《金属校准及产品监测记录》发现，记录 Fe 为 Φ1.5mm，非铁 Φ2.5mm，SUS：Φ2.5mm，两者 Fe 测试块不一致；</p>
<p>纠正情况：</p> <p>1. 组织相关人员对操作规程、调整蒸汽压力、改正《关键控制记录-蒸煮（四楼）》记录</p> <p>2. 对相关测试人员进行培训、增强体系运行意识、修正测试铁块记录</p>
<p>原因分析：</p> <p>1. 由于相关工作人员对压力控制与蒸煮工序工艺文件不熟悉，工作不严谨，导致记录错误</p> <p>2. 由于 2022.10.24 相关工作人员体系运行意识不强，工作不严谨，导致记录错误。</p>
<p>纠正措施：</p> <p>1. 对相关工作人员进行压力控制与蒸煮工序工艺文件培训、熟悉工艺文件、增强体系运行意识。</p> <p>2. 对相关工作人员进行金探测试操作规程的培训、熟悉操作规程、增强体系运行意识。</p> <p>预定完成日期：2022年11月14日</p>
<p>举一反三检查情况：</p> <p>举一反三对车间其他记录进行检查，避免类似错误发生。</p>
<p>受审核方纠正措施有效性的验证：</p> <p>提供《关键控制记录-蒸煮（四楼）》记录</p> <p>提供《金属校准及产品监测记录》记录</p>

验证人：韩小金
受审核方代表：[Signature]

日期：2022年11月14日
日期：2022年11月16日





不符合项报告 02

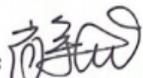
审核领域及 类型	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP		
	<input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 第()阶段审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input checked="" type="checkbox"/> 监督(二)次+转版 <input type="checkbox"/> 证书转换 <input type="checkbox"/> 特殊审核 <input type="checkbox"/> 其他		
受审核方	浙江伟达粮油有限公司	陪同人员	郭建英
受审核部门	HACCP 小组	预计整改 完成日期	2022-11-27

不符合事实描述:

未提供“薄弱性评估表”，不符合《预防和消除食品欺诈程序》4.2.5条款的要求。

上述事实不符合：GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款
GB/T 50430-2017 标准 条款：
GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款
GB/T 45001-2020 idt ISO45001:2018 标准 条款相关要求
ISO 22000:2018 标准 条款相关要求
GB/T 23331-2020 idt ISO50001:2018 标准 条款
能源认证标准： 条款
危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 相关 3.12 要求

不符合性质：严重 一般

审核员：
日期：2022.10.28

审核组长：
日期：2022.10.28

受审核方代表：
日期：2022.10.28

纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）

企业已提供纠正措施，下次审核验证有效性。

审核员： 日期：2022-11-21



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

未提供“薄弱性评估表”，不符合《预防和消除食品欺诈程序》4.2.5条款的要求。

纠正情况:

按照《预防和消除食品欺诈程序》4.2.5条款的要求，补充完善“薄弱性评估表”。

原因分析:

对相关工作人员体系运行意识不强，遗漏了“薄弱性评估表”的编写记录。

纠正措施:

组织相关人员编写识别“薄弱性评估表”

预定完成日期: 2022年11月14日

举一反三检查情况:

组织相关人员进行自查，避免类似情况再发生

受审核方纠正措施有效性的验证:

提供薄弱性评估表

验证人: 张永明

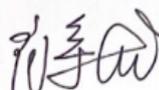
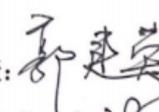
日期: 2022年11月16日

受审核方代表: 王瑞

日期: 2022年11月16日



不符合项报告 03

审核领域及类型	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 第()阶段审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input checked="" type="checkbox"/> 监督(二)次+转版 <input type="checkbox"/> 证书转换 <input type="checkbox"/> 特殊审核 <input type="checkbox"/> 其他		
受审核方	浙江伟达粮油有限公司	陪同人员	张彩娟
受审核部门	领导层	预计整改完成日期	2022-11-27
<p>不符合事实描述:</p> <p>查内审实施情况发现: 未提供《管理体系内部审核检查表》，不符合《内部审核控制程序》4.3.4条款的要求。</p> <p>上述事实不符合: <input type="checkbox"/>GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/>GB/T 50430-2017 标准 条款: <input type="checkbox"/>GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/>GB/T 45001-2020 idt ISO45001:2018 标准 条款相关要求 <input type="checkbox"/>ISO 22000:2018 标准 条款相关要求 <input type="checkbox"/>GB/T 23331-2020 idt ISO50001:2018 标准 条款 <input type="checkbox"/>能源认证标准: 条款 <input checked="" type="checkbox"/>危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0 相关 5.3 要求</p> <p>不符合性质: <input type="checkbox"/>严重 <input checked="" type="checkbox"/>一般</p> <p>审核员:  审核组长: 肖群龙  受审核方代表: 郭建英 </p> <p>日期: 2022.10.28 日期: 2022.10.28 日期: 2022.10.28</p>			
<p>纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)</p> <p style="text-align: center;">企业已提供纠正措施，有效性下次审核验证</p> <p style="text-align: right;">审核员:  日期: 2022-11-21</p>			



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

查内审实施情况发现: 未提供《管理体系内部审核检查表》, 不符合《内部审核控制程序》4.3.4 条款的要求。

纠正情况:

根据内审情况, 补充完成《管理体系内部审核检查表》

原因分析:

由于工作人员对程序之理解不透, 体系运行能力不足, 所以未能按照标准要求对内审检查情况进行记录。

纠正措施:

相关内审人员根据内审情况, 补充完成《管理体系内部审核检查表》

预定完成日期: 2022年11月14日

举一反三检查情况:

查其他体系运行相关记录, 暂无有类似情况发生。

受审核方纠正措施有效性的验证:

提供补充完善《管理体系内部审核检查表》

验证人: 张彩霞

日期: 2022年11月15日

受审核方代表: 王... (Signature)

日期: 2022年11月16日

培训记录表

培训课程	压力控制与蒸煮工序 CL 金属探测控制工序			培训讲师	食品安全小组组长
日期	2022.10.30	地点	会议室	课时	1
培训纲要	1、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 相关 4.3.4.3 要求 2、压力控制余蒸煮工序工艺文件培训。 3、HACCP 计划的金属探测规定的培训。				
培训人员签到					
朱松 叶小繁 兰爱霞 卢凤群 齐四女 向代英 向代碧 赵彩虹 李红梅 滕连平 郭建荣 王 刘 周安 韩小金 王 王 王 王					
培训效果	考核方式	<input type="checkbox"/> 试卷 <input type="checkbox"/> 操作 <input checked="" type="checkbox"/> 口头			
	考核结果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 考核人/日期：食品安全小组组长 2022.10.30			
	效果评审	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效 评审人/日期：王勤伟 2022.10.31			

培训记录表

培训课程	《预防和消除食品欺诈程序》			培训讲师	食品安全小组组长
日期	2022. 10. 30	地点	会议室	课时	1
培训纲要	1、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 相关 3.12 要求讲解 2、《预防和消除食品欺诈程序》 4.2.5 条款讲解				
培训人员签到					
朱松 叶小繁 姜俊霞 齐四女 卢凤群 赵彩虹 李红梅 白代英 白代碧 王金龙 姜婷 郭建英 王明 滕连玉 刘伟 傅安 韩小金 李娟 赵明					
培训效果	考核方式	<input type="checkbox"/> 试卷 <input type="checkbox"/> 操作 <input checked="" type="checkbox"/> 口头			
	考核结果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 考核人/日期：食品安全小组组长 2022. 10. 30			
	效果评审	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效 评审人/日期：王勤伟 2022. 10. 31			

培训记录表

培训课程	《内部审核控制程序》			培训讲师	食品安全小组组长
日期	2022.10.30	地点	会议室	课时	1
培训纲要	1、内部审核控制程序》4.3.4 条款的要求讲解 2、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 相关 5.3 要求讲解				

培训人员签到

朱松 叶小繁 姜爱霞 赵彩虹 卢凤群 白化英 白化碧
 齐国女 李红梅 王金友 姜文彦 郭建荣
 王强 滕连玉 刘子栋 傅强 韩小金
 王强

培训效果	考核方式	<input type="checkbox"/> 试卷 <input type="checkbox"/> 操作 <input checked="" type="checkbox"/> 口头			
	考核结果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 考核人/日期：食品安全小组组长 2022.10.30			
	效果评审	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效 评审人/日期：王勤伟 2022.10.31			

金探校准及产品检测记录

编号: WDJT

日期: 2022年10月31日

金探校准					非 Fe 校准			产品检测					
时间	校准结果		异常描述及纠偏	校准人	校准结果	异常描述及纠偏	校准人	产品名称	数量	检测结果	异常描述及纠偏	操作人	备注
	Fe	Sus			非 Fe								
	Φ1.2	Φ2.5			Φ2.5								
12:00	✓	✓		叶小凡	✓		叶小凡	奶黄包	1000	合格		叶小凡	
14:00	✓	✓		叶小凡	✓		叶小凡	奶黄包	1000	合格		叶小凡	
16:00	✓	✓		叶小凡	✓		叶小凡	奶黄包	1000	合格		叶小凡	
18:00	✓	✓		叶小凡	✓		叶小凡	水果	1000	合格		叶小凡	
20:00	✓	✓		叶小凡	✓		叶小凡	水果	500	合格		叶小凡	
22:00	✓	✓		叶小凡	✓		叶小凡	水果	600	合格		叶小凡	

校准结果: 分别针对 Fe、Sus、非 Fe 填写校准结果, 校准结果合格划“√”, 不合格划“×”。每次使用前或使用过程中每两小时校准一次, 中途停产重新生产时应再次校准并记录。产品检测: 填写对产品进行检测的结果, 检测结果合格划“√”, 不合格划“×”。

审核人/日期: 朱松 / 2022.10.31

关键控制记录——蒸煮

NO:

序号	生产日期	产品名称	产品批次	温度控制 ℃	压力控制 MPa	蒸煮时间 区间	过程检验	记录人
	2022-10-31	动物造型馒头	2022-10-31	100℃	0.2	9:20~9:33	符合	滕连玉
	2022-10-31	水果	2022-10-31	100℃	0.2	10:30~10:43	符合	滕连玉
	2022-10-31	奶黄包	2022-10-31	100℃	0.2	11:00~11:13	符合	滕连玉
	2022-10-31	奶黄包	2022-10-31	100℃	0.2	12:40~12:43	符合	滕连玉
	2022-10-31	奶黄包	2022-10-31	100℃	0.2	13:50~14:03	符合	滕连玉
	2022-10-31	奶黄包	2022-10-31	100℃	0.2	15:20~15:33	符合	滕连玉
	2022-10-31	奶黄包	2022-10-31	100℃	0.2	15:40~15:53	符合	滕连玉
	2022-10-31	奶黄包	2022-10-31	100℃	0.2	16:20~16:33	符合	滕连玉
	2022-10-31	奶黄包	2022-10-31	100℃	0.2	17:00~17:13	符合	滕连玉
								滕
	2022-11-01	奶黄包	2022-11-01	100℃	0.2	9:20~9:33	符合	滕连玉
	2022-11-01	动物	2022-11-01	100℃	0.2	10:30~10:43	符合	滕连玉
	2022-11-01	水果	2022-11-01	100℃	0.2	11:30~11:43	符合	滕连玉
	2022-11-01	水果	2022-11-01	100℃	0.2	12:40~12:53	符合	滕连玉
	2022-11-01	水果	2022-11-01	100℃	0.2	14:00~14:03	符合	滕连玉
	2022-11-01	水果	2022-11-01	100℃	0.2	15:30~15:43	符合	滕连玉
	2022-11-01	水果	2022-11-01	100℃	0.2	16:50~17:03	符合	滕连玉
	2022-11-01	水果	2022-11-01	100℃	0.2	17:30~17:43	符合	滕连玉
	2022-11-01	水果造型馒头	2022-11-01	100℃	0.2	18:20~18:33	符合	滕连玉
	2022-11-03	奶黄包	2022-11-03	100℃	0.2	9:20~9:33	符合	滕连玉
	2022-11-03	香蕉包	2022-11-03	100℃	0.2	10:30~10:43	符合	滕连玉
	2022-11-03	水果造型馒头	2022-11-03	100℃	0.2	11:40~11:53	符合	滕连玉
	2022-11-03	水果造型	2022-11-03	100℃	0.2	12:40~12:53	符合	滕连玉
	2022-11-03	水果	2022-11-03	100℃	0.2	13:20~13:33	符合	滕连玉
	2022-11-03	水果	2022-11-03	100℃	0.2	14:40~14:53	符合	滕连玉
	2022-11-03	水果	2022-11-03	100℃	0.2	15:10~15:23	符合	滕连玉
	2022-11-03	水果	2022-11-03	100℃	0.2	16:30~16:43	符合	滕连玉

薄弱性风险评估表

原材料名称		风险描述	风险评估依据	风险等级	控制方法	频次	备注
原 辅 料	胡萝卜	合同基地为了追求更大的利益掺假	合同基地的果蔬原料很难掺假	低	来自CIQ备案的合同基地, 每年对其进行一次评审.	每年	
		原材料被中间商掺假	直接供货, 没有中间商	极低			
		以次充好	每批原料经严格验收	低			
		合同基地有掺假或冒牌嫌疑	基地属于双方管理, 并且基地负责人在业界口碑良好	极低			
	菠菜	合同基地为了追求更大的利益掺假	合同基地的果蔬原料很难掺假	低	来自CIQ备案的合同基地, 每年对其进行一次评审.	每年	
		原材料被中间商掺假	直接供货, 没有中间商	极低			
		以次充好	每批原料经严格验收	低			
		合同基地有掺假或冒牌嫌疑	基地属于双方管理, 并且基地负责人在业界口碑良好	极低			
	南瓜	合同基地为了追求更大的利益掺假	合同基地的果蔬原料很难掺假	低	来自CIQ备案的合同基地, 每年对其进行一次评审.	每年	
		原材料被中间商掺假	直接供货, 没有中间商	极低			
		以次充好	每批原料经严格验收	低			
		合同基地有掺假或冒牌嫌疑	基地属于双方管理, 并且基地负责人在业界口碑良好	极低			
小麦粉	生物危害: 大肠菌群	加工包装过程中产生	低	选择合格供方, 对其资质进行评价, 接收时由供方提供安全卫生检验报告, 拒收无合格证明的原料	每年		
	化学危害: 重金属污染物指标符合GB2715	原料种植过程中产生	中				
	物理危害: 磁性金属	加工包装过程中产生	低				
塑料内包装袋	供应商为了追求更大的利益掺假	包材不涉及掺假	低	来自生产许可企业, 每年对其进行一次评审。	每年		
	原材料被中间商掺假	直接供货, 没有中间商	极低				
	以次充好	每批原料经严格验收	低				
	供应商有掺假或冒牌嫌疑	供应商在业界信誉良好	极低				

包装材料		原材料来源不真实或被造假	不涉及	极低			
	塑料托盘	供应商为了追求更大的利益掺假	包材不涉及掺假	低	来自生产许可企业，每年对其进行一次评审。	每年	
		原材料被中间商掺假	直接供货，没有中间商	极低			
		以次充好	每批原料经严格验收	低			
		供应商有掺假或冒牌嫌疑	供应商在业界信誉良好	极低			
		原材料来源不真实或被造假	不涉及	极低			
生产过程薄弱环节控制	调面	生物危害：微生物	生产过程中产生	低	生产过程严格按卫生规范操作	每天	
		化学危害：重金属		低			
		物理危害：杂质		低			
	醒发	生物危害：微生物	生产过程中产生	低	满足生产环境要求	每天	
		化学危害：无		低			
		物理危害：异物		低			
	成型	生物危害：微生物	生产过程中产生	低	生产过程严格按卫生规范操作	每天	
		化学危害：无		低			
		物理危害：重金属		低			
	蒸煮	生物危害：杂菌	生产过程中产生	中	生产过程严格按卫生规范操作	每天	
		化学危害：无		低			
		物理危害：无		低			
	冷却	生物危害：微生物污	冷却过程中产生微生物	低	生产过程严格按卫生规范操作	每天	
		化学危害：无		低			
		物理危害：灰尘		低			
	包装	化学危害：无		低			
	金探	物理危害：块装物、断针	包装或操作不当造成	很低	发现异物及时检出	每天	

速冻	生物危害：细菌病原体的繁殖	微生物指标不得超过国家标准要求	中	定期检查臭氧机和每天定时检查速冻库的温度在-30℃~-40℃	每天	
	化学危害：化学残留	速冻库表面不能有消毒液残留	低	消毒过程规范操作	每天	
	物理危害：无		低			
贮存运输	生物危害：霉菌、虫害、鼠害污染	贮存环境控制不当可能造成微生物增殖，引起虫害、鼠害	很低	严格控制贮存环境的温湿度、通风，做好防虫、鼠害管理，可通过前提方案控制，加强运输对方的检查	每次出货	
	化学危害：黄曲霉毒素B1	贮存过程中霉菌超标可能产生	很低			
	物理危害：杂质异物	贮存运输过程中可能混入	很低			

2022 年度 HACCP 管理体系

内 部 审 核 资 料

实施日期： 2022-11-1/2

保存日期： 3 年

保存部门： 食品安全小组组长

2022 年度内部审核计划

编号：QF/WD JL-40

审核组组长：张彩娟

组员：郭建英

实施日期：2022 年 11 月 1 日-2 日

1. 审核目的：检查公司危害分析与关键控制点（HACCP 体系）是否符合标准；是否有效运行，
2. 审核依据：危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证实施规则、危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0 及标准、法律法规及相关文件
3. 审核覆盖产品：速冻食品：速冻面米食品[熟制品(速冻包子、速冻其他面米制品:速冻馒头)]、糕点：热加工糕点[其他类:发酵面制品(馒头、包子)的生产和服务。
4. 审核时间：2022 年 11 月 1 日
首次会议时间：11 月 1 日 8 时 00 分 末次会议时间：11 月 2 日 17 时 00 分
5. 现场审核期间请被审核方有关人员参加下列活动：
首、末次会议：最高管理者或其代表及与审核有关的管理人员参加。
审核活动：按审核日程安排，被审核方有关人员在本岗位。
6. 审核安排

日期	时间	部门	审核涉及的危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证实施规则	审核员
11 月 1 日 上午 8:00	8:00-8:30	首次会议		审核员
	8:30-11:00	领导层 HACCP 小组	H: 1. HACCP 体系总要求 1.2.1 HACCP 体系文件 1.2.2 HACCP 手册 2.1 管理承诺、2.2 合规义务、2.3 食品安全文化 2.4 食品安全方针、目标 2.5 职责、权限与沟通 3 前提计划 3.1 总则 3.3 良好卫生规范 3.9 产品撤回和召回 3.10 致敏物质的管理 3.11 食品防护 3.12 食品欺诈预防 3.13 应急准备和响应 4.1 总则 4.2 预备步骤 4.3 危害分析和制定控制措施 4.4 HACCP 计划的确认 4.5 HACCP 体系验证 4.6 HACCP 计划记录的保持 5.3 内部审计 5.4 管理评审 5.5 持续改进	张彩娟 郭建英
		办公室	H: 1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/2.5.2.2/2.5.2.3/3.2	
	11:30-17:00	供销科	H:2.4.2/2.5.1/2.5.2.3.5/3.12/5.2	
		审核组会议		审核员

11月2日 下午 13:00-17:00	8:30-11:00	生产科（车间、仓库）	H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3、	张彩娟 郭建英
	13:30-17:00	质检科	H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3	
	17:00~17:30	审核组会议		
末次会议				

编制/时间：郭建英 2022-10-31

审批/时间：王勤伟 2022-10-31

内 审 检 查 表

受审核部门：领导层

部门代表：王勤伟

审核员：郭建英

时间：2022.11.1

条款号	审核内容及方法	审核记录	评价意见
H1.1	1.1 总要求 企业是否已应按本要求策划、建立 HACCP 体系，形成文件，加以实施、保持、更新和持续改进，并确保其有效性？	已建立文件化的管理手册、HACCP 计划、程序文件等。并将通过内审、管评、确认验证等进行不断的持续更新和改进，已确保其有效	✓
H2.1	最高管理者是否通过以下活动，提供、建立和实施 HACCP 体系所作承诺的证据？ a) 对 HACCP 体系的有效性负责； b) 将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员； c) 确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致； d) 确保将 HACCP 体系的要求整合到企业的业务过程之中； e) 确定企业食品安全文化的推广方案和期望目标； f) 进行管理评审； g) 确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告； h) 确保资源的获得。	已逐步开展活动，确保 HACCP 体系得到有效实施	✓
H2.2	企业是否已识别法律法规要求、顾客要求及与 HACCP 体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务。 企业是否已保留并确定合规义务的文件化信息，并保持更新？	已识别了适用的法律法规要求、顾客要求等，保留了文件化信息	✓

H2. 3	<p>最高管理者是否已明确需要履行的食品安全责任，并建立企业的食品安全文化，是否包括了以下几个方面内容？</p> <p>a) 通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；</p> <p>b) 传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；</p> <p>c) 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。</p>	<p>已明确，主要通过企业各项活动来构建企业的食品安全文化，但目前系统性还不强，需要后续进一步完善。</p>	<p>✓</p>
H2. 4. 1	<p>最高管理者是否制定、实施和保持食品安全方针？</p> <p>食品安全方针是否与下列内容项适宜？</p> <p>a) 适应企业的宗旨和环境；</p> <p>b) 为制定和评审食品安全目标提供框架；</p> <p>c) 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；</p> <p>d) 包括持续改进 HACCP 体系的承诺；</p> <p>e) 确保满足食品安全相关的能力需求；</p> <p>f) 在持续适宜性方面得到评审。</p> <p>食品安全方针应在企业各级人员内进行沟通、理解和应用。适宜时，相关方可获取食品安全方针。</p>	<p>已建立公司文件化的食品安全方针： “守法合规、持续改进、优质服务、竭诚为客户提供安全健康产品！” 与公司的宗旨和环境基本适宜。</p> <p>已通过文件方式发放到各部门； 通过培训方式传达到各级人员。</p>	<p>✓</p>
H2. 4. 2	<p>最高管理者是否确保在企业的相关职能和层次上为 HACCP 体系制定食品安全目标？</p> <p>食品安全目标是否与食品安全方针保持一致？</p> <p>食品安全目标是否可测量，是否与适用的合规义务相适宜？</p>	<p>已建立文件化的食品安全目标。公司的总食品安全目标为：“食品安全事故发生率为0，关键控制点监控合格率 100%”</p> <p>目标已分解到各部门，见《公司目标指标分解表》。</p> <p>与食品安全方针基本保持一致，可测量，详见各部门的目标实施及考核情况。</p>	<p>✓</p>

<p>H2.5.1</p>	<p>2.5.1 职责和权限</p> <p>最高管理者是否规定企业内各部门在 HACCP 体系中所承担的职责和权限，以确保相关岗位的职责和权限在组织内进行分配、沟通和理解？</p> <p>最高管理者是否已任命 HACCP 小组组长并确认其职责权限，同时是否已明确小组组长的职责？</p>	<p>已明确各部门职责和权限，详见《食品安全管理手册 0.4.1 各部门职责和权限》。</p> <p>已任命 HACCP 小组组长为：韩小金，并明确小组组长职责。</p>	<p>✓</p>
<p>H2.5.2.1</p>	<p>企业是否已建立、实施和保持有效的内部沟通，并且收集对食品安全有影响的信息，确保 HACCP 小组及时获取可引起 HACCP 体系变更的信息，保持 HACCP 体系的持续更新和有效性？</p> <p>最高管理者是否保持 HACCP 体系的相关变更信息作为管理评审的输入？</p>	<p>已建立《信息沟通控制程序》，明确了内部沟通的方式等内容；</p> <p>HACCP 体系的相关变更信息作为管理评审的输入，见 5.4 条款。</p>	<p>✓</p>
<p>H2.5.2.2</p>	<p>最高管理者是否已明确所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患？</p> <p>最高管理者是否已明确消除妨碍员工参与报告的障碍，制定鼓励报告的上传、严禁威胁报复或惩罚的政策以保护报告人？</p> <p>是否已设立专门的报告渠道，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为？</p> <p>内部报告的证据应作为文件化信息予以保留。</p>	<p>已明确各级员工报告食品安全问题及隐患的方式、渠道、方法，见《信息沟通控制程序》；</p> <p>已明确要求内部报告的证据作为文件化信息予以保留</p>	<p>✓</p>

<p>H2. 5. 2. 3</p>	<p>企业是否已明确与外部沟通的信息充分，并可供食品链的相关方，如外部供应商和承包商、客户和/或消费者、监管部门、对 HACCP 体系的有效性或更新有影响或受其影响的其它组织等获得？是否可持续保持有效沟通？</p> <p>企业是否指定负责对外沟通食品安全有关信息人员的职责和权限？</p> <p>负责外部沟通的人员是否已接受适当培训，充分了解企业的产品、相关危害和 HACCP 体系，并已获得授权？</p>	<p>已建立《信息沟通控制程序》，目前与外部沟通正常，未发生因沟通无效产生问题的情况。</p>	<p>✓</p>
<p>H3. 13</p>	<p>是否建立、实施和保持食品安全事故管理程序？</p> <p>是否识别、确定了潜在的食品安全事故或紧急情况，并预先制定应对的方案和措施，必要时做出撤回或召回的响应，以减少食品可能发生安全危害的影响？</p> <p>目前是否发生紧急情况，尤其在事故或紧急情况发生后，是否对应急预案予以审核和改进？并保持应急预案实施记录？</p>	<p>已建立《应急准备和响应控制程序》，已组织进行应急演练，现场未见演练的证据。</p>	<p>X</p>

H5.4	<p>1) 最高管理者是否按策划的时间间隔评审 HACCP 体系，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性？</p> <p>2) 评审是否包括 HACCP 体系改进的需要，包括食品安全方针？</p> <p>3) 管理评审输入内容是否但不限于以下内容：</p> <p>a) 以往管理评审的跟踪措施；</p> <p>b) HACCP 体系验证结果；</p> <p>c) 可能影响食品安全的变化因素；</p> <p>d) 紧急情况、食品安全事故和召回；</p> <p>e) 包括顾客反馈的沟通活动的评审；</p> <p>f) 外部审核或检验结果；</p> <p>g) 合规义务的评价结果？</p> <p>4) 管理评审输出的决定和措施是否包含了以下方面的内容：</p> <p>a) 食品安全保证；</p> <p>b) HACCP 体系有效性的改进；</p> <p>c) 资源需求；</p> <p>d) 组织食品安全方针和相关目标的修订。</p>	已建立《管理评审程序》，已安排了管理评审计划。	✓
H5.5	最高管理者是否已明确企业通过沟通、内部审核、管理评审和纠正措施等方式，不断提高 HACCP 体系的有效性？	已明确。目前运行时间	✓

内 审 检 查 表

受审核部门：食品安全小组

部门代表：韩小金

审核员：郭建英

时间：2022.11.1

条款号	审核内容及方法	审核记录	评价意见
H2.5.1	最高管理者是否规定了公司内部各部门再 HACCP 体系中所承担的职责和权限，确保相关岗位的职责和权限在组织内进行分配、沟通和理解。 是否任命了 HACCP 小组组长，并确认了其职责和权限？	内部沟通是通过会议，电话，通知单等形式进行，沟通基本有效，总经理已经明确各部门的在体系中需承担的职责和权限，见手册的“0.4.1 各部门职责和权限”条款；任命 韩小金 同志为 HACCP 小组组长，并且明确小组长职责，小组职责。通过会议进行发布。	√
H2.5.1	询问食品安全小组长是否明确本部门的职责和权限	安全小组组长：韩小金担任组长，经总经理任命，见手册。职责权限较为明确。	√
H1.2	本公司建立的 HACCP 体系文件是否包括了：形成文件的食品安全方针、HACCP 手册、以及标准所要求的形成文件的程序、企业运行 H 体系所需建立的其他体系文件； 所要求的记录是否进行了策划？	已建立了文件化的《管理手册》，包含了文件化的食品安全方针、共建立程序文件 35个、对各部门运行所需的记录进行了策划，提供有《记录清单》。	√
H3.1	本公司是否建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件。 前提计划是否经批准并保留了相应的记录？	见《程序文件》 保留了程序文件批准发放的记录。	√

<p>H3.9</p>	<p>本公司是否建立、保持、评审、更新产品撤回和召回计划，确保及时撤回或召回受食品安全危害影响的全部放行产品？</p> <p>产品撤回和召回计划是否包括了：a) 启动和实施产品撤回和召回计划人员的职责和权限；b) 产品撤回和召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求；c) 受食品安全危害影响产品的撤回和召回措施；d) 对撤回或召回的产品进行分析和处置的措施，包括对可能受影响的其他产品的评估和处置；撤回或召回的产品在最终完成处置前应在控制下保管，防止非预期使用；应按照策划的周期，对产品撤回和召回计划进行演练验证其有效性。应保持产品撤回和召回计划实施记录，包括原因、范围和采取的纠正措施等。</p>	<p>见《撤回控制程序》</p> <p>已实施撤回召回演练，对撤回召回演练的有效性评价。</p>	<p>✓</p>
<p>H4.1</p>	<p>HACCP 小组是否根据以下七个原理的要求建立并实施企业 HACCP 计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以保证食品安全？</p> <p>a) 进行危害分析和制定控制措施；</p> <p>b) 确定关键控制点；</p> <p>c) 确定经确认的关键限值；</p> <p>d) 建立关键控制点的监控系统；</p> <p>e) 建立纠偏措施；</p> <p>f) 确认 HACCP 计划，并建立验证程序；</p> <p>g) 保持 HACCP 原理得到有效应用的文件和记录。</p> <p>当任何影响 HACCP 计划有效性因素发生变化时，如产品配方、工艺、加工条件的改变，均可能导致 HACCP 计划的改变，要对 HACCP 计划进行确认和验证，必要时进行更新。</p>	<p>HACCP 小组已见了企业的 HACCP 计划，明确了需要控制的显著危害为：致病菌超标、金属异物超标，通过原料采购 (CCP1)、蒸煮 (CCP2)、速冻 (CCP3)、金属检测 (CCP4)，4 个关键控制点进行控制。</p> <p>策划建立了《HACCP计划的建立控制程序》、《危害分析的预备步骤控制程序》、《危害分析控制程序》。</p>	<p>✓</p>

H4.2	<p>1. HACCP 小组的人员能力是否可以满足本企业食品生产经营专业技术要求？</p>	<p>HACCP 小组人员的能力基本可以满足本公司食品生产经营专业技术要求，由质检科、供销科、办公室、生产科等人员组成，具备了与速冻馒头、糕点馒头的生产、过程、所涉及危害相关的专业技术知识和经验，并经过适当培训。</p> <p>HACCP 小组职责权限已明确。</p>	✓
	<p>2. 对原料、食品添加剂、食品相关产品是否进行了识别、确定并记录进行危害分析所需的适用信息？</p> <p>3. 是否在产品描述的基础上识别、确定并记录进行危害分析了、所需的信息，并确定了预期用途？</p> <p>4. 是否对蛋制品生产过程进行了描述并制定了流程图，流程图是否进行了现场确认？</p>	<p>已进行，见 HACCP 计划。</p> <p>食品安全小组已于 2022.04.01 进行了流程图的现场确认</p>	
H4.3.1.1	<p>HACCP 小组是否根据蛋制品产品的风险程度，分析流程步骤中可能出现引入或增加的生物、化学、物理危害，并且考虑了一下方面的因素：</p> <p>a) 产品、操作和环境；b) 消费者或顾客和法律法规对终产品及原料、食品添加剂、食品相关产品的安全卫生要求；c) 消费时与食品安全危害相关的信息；d) 不安全产品处置、纠偏、召回和应急预案的状况；e) 历史上和当前的流行病学、动植物疫情或疾病统计数据 and 食品安全事故案例；f) 科技文献，包括相关类别产品的危害控制指南；g) 危害识别范围内的其他步骤对产品产生的影响；h) 经验。</p>	<p>HACCP 小组从原料接收直到最终交付的范围内，针对速冻馒头、糕点馒头的食品风险，考虑了所有危害，识别了在每个操作步骤中有根据预期被引入、产生或增长的所有潜在危害及其原因。</p> <p>见 HACCP 计划</p>	✓

H4.3.1.2	<p>HACCP 小组是否针对识别的潜在危害，评估其发生的严重性和可能性，如果某种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重，则应确定为显著危害。是否保持了危害评估依据和结果的记录？</p>	<p>已进行，识别并确认致病菌、金属异物超标为显著危害，已确认 4个 CCP 点。见 HACCP 计划</p>	<p>✓</p>
H4.3.2	<p>HACCP 小组是否针对每种显著危害制定相应的控制措施，并提供证实其有效性的记录？</p> <p>是否对所制定的控制措施予以确认，确保其能将相应的危害控制在可接受水平？</p> <p>是否保持了控制措施的制定依据和控制措施文件？</p>	<p>见 HACCP 计划，每种显著位置均制定了相应的控制措施；控制措施的已进行确认。</p>	<p>✓</p>
H4.3.3	<p>HACCP 小组是否根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果提供形成文件的危害分析工作单？</p> <p>危害分析工作单中是否包括加工步骤、考虑的潜在危害、显著危害判断的依据、控制措施等内容？</p> <p>在危害分析工作单中，是否描述控制措施与相应显著危害的关系，为确定关键控制点提供依据？</p> <p>是否提供了形成文件的危害分析工作单？</p>	<p>已保持形成文件的危害分析工作单，见 HACCP 计划；在危害分析工作单中描述了控制措施与相应的显著危害的关系，未 CCP 点的设置提供了依据。</p>	<p>✓</p>

H4.3.4	<p>1. 是否确定了关键控制点？CCP 是否建立在必须实施控制措施且当控制措施失效时直接影响食品安全的步骤上？</p> <p>2. HACCP 小组是否为每个关键控制点建立了关键限值？关键限值设立的是否科学、直观、易于监测，可以确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平？</p> <p>3. 是否针对每个 CCP 制定并实施有效的监控措施，确保 CCP 处于受控状态？</p> <p>4. 监控措施是否包括了监控对象、监控方法、监控频率及监控人员？</p> <p>5. 是否建立了关键限值偏离时的纠偏措施？</p> <p>企业应针对 CCP 的每个关键限值的偏离制定明确的纠偏措施，以便在偏离时实施。</p> <p>6. 纠偏措施是否包括实施纠偏措施和负责受影响产品放行的人员、偏离原因的识别和消除、受影响产品的隔离、评估和处理？</p>	<p>确定了 4 个关键控制点；</p> <p>为每个关键控制点建立了关键限值，关键限值科学、易于监测；</p> <p>公司策划并建立了《HACCP计划的建立控制程序》、《危害分析的预备步骤控制程序》、《危害分析控制程序》、《不合格品控制程序》，考虑了上述的内容，见 HACCP 计划</p>	✓
H4.4	<p>本公司是否对 HACCP 计划进行了确认，以确保建立的 HACCP 计划能持续的将显著危害控制在可接受水平？</p> <p>在 HACCP 计划实施前，是否对危害识别、CCP、控制措施、CCP 监控的方法和频率、纠正措施、验证的方式和频率以及记录方式等要素进行了确认，以确保这些要素能有效的控制相应的显著危害？</p> <p>在 HACCP 体系初次运行时，是否保留了相应的记录，以证明在现有的操作条件下 HACCP 体系能持续达到控制效果？</p>	<p>HACCP 体系是建立后转版，已提供了在现有的操作条件下 HACCP 体系能持续达到控制效果的证据；</p> <p>并对 HACCP 体系进行了确认，提供了确认的证据；</p>	✓
H4.5	<p>1. 企业是否建立了验证程序？</p> <p>验证活动是否可以证实以下内容：</p> <p>—HACCP 计划得以实施，并持续控制危害；</p> <p>—控制措施按照预期有效控制相应危害？</p>	<p>已建立《食品安全验证控制程序》</p> <p>食品安全小组已对 HACCP 计划的实施进行了验证；</p> <p>同时对产品安全特性进行了验证，提供了外检报告</p>	✓

H4.6	<p>是否保留了 HACCP 计划建立、运行、验证、更新的记录？</p> <p>HACCP 计划记录的控制是否与体系记录的控制一致？</p>	<p>已保留，记录与体系的控制记录保持了一致；</p> <p>见《文件记录控制程序》</p>	✓
H5.3	<p>是否编制了内审程序？</p> <p>是否编制了内审计划、提供了首末次会议记录？</p> <p>发现了哪些不符合项？是否有整改要求整改？</p> <p>审核输出是否作为管理评审的输入？</p>	<p>制定了《内部审核控制程序》</p> <p>本次是体系建立以来的第二次内审，进行了相应的策划，</p> <p>提供了内审计划、首末次会议签到表单，基本符合要求。</p> <p>审核目前正在进行，下次内审时进一步验证内审发现及跟踪验证等情况</p>	✓

内审检查表

受审核部门： 供销科

部门代表： 张彩娟

审核员： 郭建英

时间： 2022年11月1日

受审部门	供销科	主审： 郭建英	记录：
涉及条款	H:2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.5/3.12/5.2		
条款号	审核内容及方法	审核记录	评价意见
H2.5.1 H3.2	1.各部门、各类人员的职责、权限及相互关系是如何传达的？ 2.各有关人员是否明确各自的职责、权限及相互关系？ 食安组长是否任命？ 3.各管理人员角色是否得到合理分配及履行？ 食安组长是否知道其职责？	公司对各部门员工的职责和权限做了明确规定，对食品安全小组组长进行了任命，现场抽查供销科员工，基本能清楚回答自己的岗位职责及工作内容。基本符合要求。	√
H2.4.2	1. 是否有相应的食品安全目标？ 2. 目标要有层次， 是否在建立公司的总目标时，各部门有相应的分目标？ 3. 目标是否可量化，是否定期监视和测量，并进行改进？ 4. 目标有无实现？未实现时有无分析改进？	供销科员工了解本部门及公司食品安全目标， 并对本部门食品安全目标进行了统计。	√
H2.5.2	各部门是否已明确所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患？	已建立《信息沟通控制程序》；明确了进行沟通的要求，并提供了顾客订单、采购单等证据， 目前未发生沟通不善造成问题的情况。	√

H3.5	<p>1. 是否按规定要求对供方进行选择、评价和重新评价？</p> <p>2. 查 3 份合同，确定供方是否在合格供方范围内？</p> <p>3. 采购产品总的合格率是多少？不良率是多少？是否达到质量目标要求？如未达到，采购哪些对策？</p> <p>4. 选取的物料厂商是否在合格供应商清单中？</p> <p>5. 是否制定采购计划？采购的信息是否清楚明确？如何确保所规定的采购要求是充分适宜的？</p> <p>6. 所有供方是否提供书面材料：有效的营业执照复印件等，用作评价输入？</p> <p>7. 危化品的采购管理是否符合要求？</p>	<p>公司制定《采购控制程序》对供应商的选择做了详细规定，如原料供应商需提供生产许可证、营业执照、税务登记证、外检报告等，新供应商需按照《原料供应商考核表》执行。供应商证件报告基本齐全。</p>	√
H3.12	<p>是否建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序？是否包括： a) 识别潜在的脆弱环节； b) 制定预防食品欺诈的措施； c) 根据脆弱性评估的结果，并确定控制措施的优先顺序？</p> <p>是否收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。企业应建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节。企业的食品欺诈预防计划应覆盖相关的食品类别，并被企业的 HACCP 体系所支持。企业应对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。</p>	<p>编制了预防和消除食品欺诈程序。</p> <p>以采购过程管理中涉及的食品欺诈和食品不安全等为主，但目前较为简单；建议以规范管理</p> <p>已经进行了欺诈预防计划的评审和确认等工作，基本符合要求。</p>	√
H5.2	<p>是否建立、实施和保持投诉处理程序，对投诉及投诉信息进行管理，以确保在必要时对投诉进行评估并采取纠正措施。企业应规定负责投诉处理人员的职责权限。应保留投诉处理的记录。</p>	<p>已建立程序文件。</p> <p>目前暂无投诉情况发生。</p>	√
备注	<p>结论栏打“√”表示符合，打“×”表示不符合，打“？”表示观察项。</p>		

内 审 检 查 表

受审核部门：办公室

部门代表：余晓芬

审核员：张彩娟

时间：2022.06.10

条款号	审核内容及方法	审核记录	评价 意见
H2.5.1 H3.2	部门基本情况及职责分工 人员	主要负责公司行政事务管理、人力资源以及培训等各项管理工作。在 HACCP 手册中有基本的规定，提供了基本的岗位职责，对人员的配备情况有简单的梳理，但没有形成书面材料。 公司目前建立了基本的员工档案。目前岗位和人员的配备基本满足体系的运行要求	√
H2.4.2	部门目标及实现情况	涉及办公室的目标主要为人员培训，基本符合，目前各项目已基本完成。	√
H2.5.2.1 H2.5.2.2	各部门是否已明确所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患？	已建立《信息沟通控制程序》；明确了进行沟通的要求，并提供了会议记录等证据。	√
H3.2	食品安全小组和其他从事影响食品安全活动的人员应是能够胜任的，并受到适当的教育和培训，具有适当的技能和经验。当需要外部专家帮助建立、实施、运行或评价食品安全管理体系时，应在签订的协议或合同中对这些专家的职责和权限？	提供《人力资源控制程序》，《岗位说明书》，提供《2022年度培训计划》，有相关的培训记录及考核结果，确保人员是符合要求的。	√
H3.2	a) 确定从事影响食品安全活动的人员所必需的能力； b) 提供必要的培训或采取其他措施以确保人员具有这些必需的能力；c) 确保对食品安全管理体系负责监视、纠正、采取纠正措施的人员受到培训； d) 评价上述 a) b) 和 c) 的实施及其有效性；e) 确保这些人员认识到其活动对实现食品安全的相关性和重要性；f) 确保所有影响食品安全的人员理解有效沟通(见 5.6) 的要求； g) 保持 b)和 c) 中规定的培训和措施的适当记录。	提供驾驶证、人员健康证等 对人员的能力要求，包括对教育、培训、技能及经验的要求；对人员能力胜任与否进行了考核；人员的安排满足要求。 内审员经培训，有任命书。	√

H1.2.3	<p>是否编制了形成文件的程序，并规定以下方面所需的控制？ a) 文件发布前得到批准，确保文件是充分的、适宜的和有效的； b) 必要时对文件进行审核与更新，并再次批准； c) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；</p> <p>d) 确保在使用处可获得文件的适用版本；</p> <p>e) 确保文件保持清晰、易于识别；</p> <p>f) 确保与 HACCP 体系相关的外来文件得到识别，并控制其分发；</p> <p>g) 防止失效文件的非预期使用，对需保留的作废文件进行适当的标识。</p>	<p>编制了《文件记录控制程序》，提供了受控文件清单及发放记录。</p> <p>提供了外部文件清单，管理基本符合。</p>	√
H1.2.4	<p>是否已建立并保持记录，以提供符合要求和 HACCP 体系有效运行的证据？</p> <p>是否编制了形成文件的程序，并规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制？</p>	<p>编制了《文件记录控制程序》。规定了保存期限，和处理所需的控制。</p>	√

内审检查表

2022年11月2日

受审核部门： 生产科

部门代表： 韩小金

审核员： 张彩娟

受审部门	生产科	主审： 张彩娟	记录：
涉及条款	H: 2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3		
条款号	审核内容及方法	审核记录	评价意见
H2.5.1 H3.2	1. 各部门、各类人员的职责、权限及相互关系是如何传达的？ 2. 各有关人员是否明确各自的职责、权限及相互关系？ 食安组长是否任命？ 3. 各管理人员角色是否得到合理分配及履行？ 食安组长是否知道其职责？	公司对各部门员工的职责和权限做了明确规定，对体系策划和进行了任命， 现场抽查生产科员工，基本能清楚回答自己的岗位职责及工作内容。基本符合要求。	√
H2.4.2	1. 是否有相应的食品安全目标？ 2. 目标要有层次， 是否在建立公司的总目标时，各部门有相应的分目标？ 3. 目标是否可量化，是否定期监视和测量，并进行改进？ 4. 目标有无实现？未实现时有无分析改进？	生产科员工了解本部门及公司食品安全目标， 并对本部门食品安全目标进行了统计。 截止目前， 显示均已完成。	√
H2.5.2	各部门是否已明确所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患？	已建立《信息沟通控制程序》；明确了进行沟通的要求，并提供了顾客订单、采购单等证据，目前未发生沟通不善造成问题的情况。	√
H3.3	1. 公司用设备和容器是否采用无毒材料制成， 便于清洗， 消毒？ 2. 设备是否建立了日常维护制定？是否制定了操作规程？ 3. 是否建立有设备台账，年月日维修保养计划，并按照计划进行实施维保？ 4. 是否能够提供各类平面图？并进行相应的验证？	现场查看， 公司现有的厂房设备可满足生产需求， 设备设施按照设施设备情况进行日常保养维护。提供了 2022 年维护保养计划、实施记录， 日常维修记录等证据。 提供了各类平面图， 基本符合要求。	√
H3.7	1、应建立、实施和保持产品标识和可追溯性程序	已建立《标识和可追溯性管理程序》；通过产品标识牌、标签和区域划分等方式进行产品标识。通过收发记录、生产记录和检验记录等进行产品追溯。对产品标识和可追溯性情况进行监督检查，对发现的问题督促有关部门进行改进。 公司产品标识和可追溯性情况较好。	
H3.9	应建立、保持、评审、更新产品撤回和召回计划，确保及时撤回或召回受食品安全危害影响的全部放行产品。	已建立《撤回控制程序》，开展不合格品撤回演练。	

H3.10	应建立并实施针对所有食品生产经营过程及设施的致敏物质管理计划，以最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染	已建立《过敏原管理控制程序》	
H3.11	应建立、实施和改进食品防护计划，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施	已建立《防护控制程序》	
H3.13	应建立、实施和保持应急准备和响应程序	已建立《应急准备和响应控制程序》	
备注	结论栏打“√”表示符合，打“×”表示不符合，打“？”表示观察项。		

内审检查表

受审核部门： 质检科

部门代表： 郭建英

审核员： 张彩娟

2022年11月2日

受审部门	质检科	主审： 张彩娟	记录：
涉及条款	H: 2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3		
条款号	审核内容及方法	审核记录	评价意见
H2.5.1 H3.2	1. 各部门、各类人员的职责、权限及相互关系是如何传达的？ 2. 各有关人员是否明确各自的职责、权限及相互关系？ 食安组长是否任命？ 3. 各管理人员角色是否得到合理分配及履行？ 食安组长是否知道其职责？	公司对各部门员工的职责和权限做了明确规定，对体系策划和进行了任命， 现场抽查质检科员工，基本能清楚回答自己的岗位职责及工作内容。基本符合要求。	√
H2.4.2	1. 是否有相应的食品安全目标？ 2. 目标要有层次， 是否在建立公司的总目标时，各部门有相应的分目标？ 3. 目标是否可量化，是否定期监视和测量，并进行改进？ 4. 目标有无实现？未实现时有无分析改进？	质检科员工了解本部门及公司食品安全目标， 并对本部门食品安全目标进行了统计。 截止目前， 显示均已完成。	√
H2.5.2	各部门是否已明确所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患？	已建立《信息沟通控制程序》；明确了进行沟通的要求，并提供了顾客订单、采购单等证据，目前未发生沟通不善造成问题的情况。	√
H3.6	1、实施监视、测量活动，以确定相关程序按策划实施 2、确定适宜的监视和测量方法 3、应保留监视和测量记录。 4、企业应准确识别、定期校准和维护用于测量食品安全相关关键 参数的设施设备，其校准应依据国际或国家的测量标准	已建立《产品的监视和测量设备控制程序》，明确了对计量器具的管理要求。 A) 编制了监视和测量设备台账，确定了计量器具的名称、规格、出厂编号、测量范围等内容。公司自质量、食品安全管理体系运行以来未购置新计量器具；未发生计量器具封存和报废情况。 B) 编制了计量器具检定计划，经总经理批准发布实施。查计量器具检定情况： 能提供查相应的计量器具检定报告，符合要求 C) 查现场计量器具均有检定合格标识，且均在有效期内。 D) 现场查看计量器具使用、调整、搬运和储存均符合要求，未发现因使用、调整、搬运和储存不当造成计量器具失准和损坏情况。 E) 未发生计量器具失准情况，询问相关人员计量器具失准控制方法，相关人员熟悉计量器具失准控制要求和方法。公司目前无计算机测试软件。	√

H3.8	<p>应建立、实施和更新产品放行程序，确保放行产品满足质量、安全和顾客要求，未达到可接受水平的产品不得放行。应对生产过程进行监视和测量，以控制不合格产品。未经授权人员批准，产品不得放行。</p> <p>保留授权放行人员和产品放行的记录。</p>	<p>已建立《产品放行程序》，产品确保满足质量、安全和顾客要求方能放行。</p> <p>已建立《不合格及潜在不安全品控制程序》，确定了不合格品的控制方法和要求。对发现的不合格品进行标识、记录和处置。一般情况由操作人员或检验人员直接决定处置方法；批量或严重时由有关部门进行评审，相关部门按评审意见对不合格品进行处置。</p>	
H4.3.4.3	<p>CCP 的监控</p> <p>对每个ccp进行监控并保持记录。</p> <p>监控对象应包括每个 CCP 所涉及的关键限值</p>	<p>确定了 4 个关键控制点；</p> <p>为每个关键控制点建立了关键限值，关键限值科学、易于监控；</p> <p>提供了CCP验证、OPRP验证、PRP验证、危害分析报告，并根据数据分析控制程序对检验合格率、顾客满意率等形成了分析基本符合要求。</p>	
H5.1.1 5.1.2 5.1.3	<p>应建立不合格控制程序，该程序应包括退货产品的处置。</p> <p>当发生不合格时，应对不合格做出处置，并在适用时：</p> <p>a) 采取措施控制和纠正；</p> <p>b) 处理相关后果</p>	<p>已建立《不合格及潜在不安全品控制程序》，对发现的不合格品进行标识、记录和处置。</p>	
备注	<p>结论栏打“√”表示符合，打“×”表示不符合，打“？”表示观察项。</p>		