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：生产部 负责人：吕杭 陪同人员：王勇朝 | | | 判定 | |
| 审核员：任泽华QH 审核时间：2022-10-23下午~10-24下午 | | |
| 审核条款：  Q: 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7/9.1.3  H:2.4.2/2.5.1/3.1/3.3/3.4/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1 | | |
| 组织的岗位、职责和权限 | | Q/5.3  H2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 本部门主要负责生产管理及与生产过程相关质量和食品安全管理活动的实施与执行.生产部一班生产，生产部车间为加工生产车间。生产订单确认并下达；合理协调人员资源；基础设施管理；突发情况应对；原辅料领料管理；  与生产部负责人沟通，描述的职责和权限与一体化管理体系的职能分配表基本一致。  有办公桌、电脑、空调等能满足部门体系运行需求。 | |
| 管理目标及其实现的策划 | | Q6.2  H2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《质量和食品安全目标分解表》 | | 🗹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/落实方式 | 考核周期（2022.6-2022.8） | | 1、设备完好率≥90% | 季度 | 设备正常运行数/设备总数×100% | 94.8%，目标已完成 | | 2、产品一次交验合格率≥93.4% | 季度 | 产品第一次检验合格数量/校验总量×100% | 94.2%，目标已完成 | | 3、违反公司SSOP要求次数为零。 | 季度 | 违法公司SSOP次数综合 | 0，目标已完成 | | 4、CCP参数超出关键限值次数为零 | 季度 | 超出CCP的次数总和 | 0，目标已完成 |   🗹目标已实现，2022年9月之后目标在实施及统计中。  🞎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。 | |
| 基础设施管理  良好卫生规范（设施设备部分） | | Q7.1.3  H3.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《基础设施和工作环境管理控制程序》、《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 🗹化验室及仪器（见7.1.5） 🞎动力设施 🞎试验设备 🗹辅助设施 🞎运输车辆 🞎其他  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《设备台账》、《设备维护保养计划》、《设备维护保养记录》（对每一台设备建立维保记录，并规定了维保项目和维保频次）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 | 真空包装机 | 2022.6.26 | 每月 | 清洁/部件检查/保养 | | 维保记录 | 全自动气调机流水线 | 2022.7.28 | 每月 | 清洁/部件检查/保养 | | 维保记录 | 双电机一次切丝机 | 2022.9.28 | 每月 | 清洁/部件检查/保养 | | 维保记录 | 肉末机 | 2022.10.10 | 每月 | 清洁/线路检查/保养 | | 维保记录 | 不锈钢操作台 | 2022.10.18 | 每月 | 清洁/线路检查/保养 | | 维保记录 |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制，实际有维修发生，提供了维修记录。但不够细致已与企业沟通   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | —— |  |  | 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 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制。  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 ☑电梯（共3台，两台货梯均已申请年检） 🞎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 | 22106233 | TH2022M02314 | 2023年5月/日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 | | 电梯（货梯） | 12106234 | TH2021B23381 | 2022年10月/日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 | | 电梯（货梯） | 22106232 | TH2021B22935 | 2022年10月/日 | ☑有效 □过期 | ☑有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | |  | | 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 |  |  |  | | 委托外部保养 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | | 杭州雄新电梯有限公司 | 2021.10.25-2022.10.24 | 特种设备生产许可证（TS3333633-2024） |  | | **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 | 22106233 | 2022年10月13日 | 卫生状况良好 | 🗹完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） | 12106234 | 2022年9月3日 | 卫生状况良好 | 🗹完好□不完好 |  | |  |  |  |  |  |  | | | |
| 过程运行环境 | | Q7.1.4 | 文件名称 | 如： 🗹手册第7.1条款、🗹《基础设施和工作环境管理控制程序》、口《运行控制程序》 | | | 🗹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 | | 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 | 保持良好的生产加工环境 | | | |
| 运行的策划和控制 | | Q8.1 | 文件名称 | | 如：手册8.1条款、🞎《运行的策划和控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：  肉品的分割和销售流程：  **原辅料等验收=>脱包=>分割/绞肉=>称重=>包装=>金探=>冷藏定型=>运输=>销售**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 肉品的分割和销售 |  | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 🗹工艺流程操作规程 🞎其他 |  | | 过程准则 | | 🗹程序文件 作业指导书 🗹其他（验收标准） 🞎其他 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合验收标准、相关标准和客户合同订单要求 |  | | 过程产品放行标准 | 符合作业指导文件和客户合同订单要求 | | 成品执行标准 | GB2707《鲜（冻）畜肉卫生标准》 | | 服务规范 | —— | | 所需的资源 | | 受过培训的人员 必要的生产设备和工具 🗹必要的检测设备必要的生产和储存场所 充足的原材料供应 🞎其他 |  | | 确定符合产品和服务要求 | | 见Q8.6/H3.8条款审核记录 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 见8.2/8.5条款审核记录 |  | | 过程已经按策划进行证据 | | 有流程图、管理制度 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 产品年检、出厂检验报告等、顾客满意度调查表 |  | | 策划的变更的控制 | | 未发生 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 |  | | |
| 应急准备和响应 | | H3.13 | 文件名称 | 如：🗹《突发事件准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》 | | | 🗹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 🗹突发疫情  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程序》、🞎《应急预案》  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  🞎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 | | 食品防护计划演练2022-09-22 | 🞎实际发生 🗹演练 | 食品防护计划 | 基本有效 | | 火灾事故应急救援演练  2022-06-22 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《突发事件准备和响应控制程序》 | 基本有效 | | 突然停电、停水  2022-07-05 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《突发事件准备和响应控制程序》 | 基本有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   对预案定期评审的日期： 每次演练结束后评审  修订响应措施的内容： —— 。 | | |
| 产品设计和开发 | | H(V1.0)  3.4 | 文件名称 | 口《设计开发控制程序》、🗹《危害分析与危害控制计划建立控制程序》 口《危害控制计划确认、验证控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，  说明： 要对危害控制计划的进行确认，见《危害控制计划确认、验证控制程序》  当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，  说明：要对危害控制计划的进行确认，按照预备步骤进行控制。  该组织从事的是肉制品销售和分割活动，按顾客要求和行业标准、国家法律法规进行，无自己设计开发 内容，故 8.3 条款不适用，为确保体系的完整性，保留 8.3 相关内容，产品如有更新，按照危害分析预备步骤进行。  是否进行了食品安全危害识别（审核周期内没有发生变化）；  口是口否；具体描述：  是否进行了食品安全危害分析和评估；  口是口否；具体描述：  是否确定口是口否P/CL/OL  口是口否；具体描述： | | |
| 场所及周边环境 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好操作规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应在对食品无显著污染区域内选择生产/经营场所。应采取措施以应对食品安全和宜食用性的不利影响。不利影响包括但不限于有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、易发洪涝灾害，以及大量虫害孳生。  生产/经营场所应得到良好维护，便于清洁和消毒，防止产品受到污染，以便实现其预期功能和效果。适用时，包括生产/经营场所内所有地面、厂房、仓库、设施、设备、餐厅、卖场、车辆、工具和容器，以及场所内各建筑物，确保接收、储存、生产和配送产品的食品安全。 | | |
| 现场观察 | 厂区卫生良好、地面平整；厂区周围无对食品安全不利因素；无明显显著的污染区域 | | |
| 场所设计、建造、布局和操作流程 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应合理划分各功能区域，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。  应根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。  内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免在食品生产中发生交叉污染。  应根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求，合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。  应按设计要求进行施工和维护。如果需要根据实际情况变更，应按将食品安全风险降至最低原则进行。  临时或可移动的食品生产经营场所、设施的位置、设计及建造，应尽量避免虫害孳生及食品受到污染。 | | |
| 现场观察 | 各功能区划分基本合理，有适当的分离或分隔措施，工艺布局合理；  无临时、可移动场所。 | | |
| 空气和水质 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品生产/经营涉及到的 🗹水（蒸汽和冰）和 🞎空气（包括压缩气体）应符合以下要求：  水、冰、蒸汽储存和处理的方式、产生的与接触食物的蒸汽、蒸发和过滤的回收用水不应导致食品污染。  食品加工用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。食品对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定。  第三方水质检测报告：生产加工用水主要用于清洁设备设施，每年委托第三方进行检测，检验依据GB5749-2006标准，报告编号：CA2202055， 报告日期： 2022-10-14；结论：检测项目符合标准要求；  间接冷却水、锅炉用水等食品加工用水的水质应符合生产需要。（不适用）  食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。基本符合  适宜时，应对非用于食品生产的水加以标识，以便将食品安全风险降至最低。（不适用）  应确保作为成份或与产品直接接触的空气、压缩气体、二氧化碳、氮气和其他气体符合所需要求，适当储存和处理，并在使用过程中进行定期监视。（不涉及） | | |
| 现场观察 | 生产用水为城市管网用水，已提供的第三方进行检测，每年进行一次。日常水质由生产质量组进行监督检查，具体见H3.8条款审核记录 | | |
| 包装  材料 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品包装的设计和材料应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。  使用的包装材料或气体不应含有有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不应对食品安全和宜食用性构成威胁。  任何可重复使用的包装都应适当耐用，易于清洁，必要时能够进行消毒。  本组织使用的内部包装材料：🞎玻璃瓶 🗹复合膜袋 🗹餐盒 🞎PE 🞎 其他 | | |
| 现场观察 | 产品包装材料主要以复合膜材质为主，每天使用前，通过紫外灯杀菌0.5h以上，消毒后进入包装间使用。提供了《紫外灯使用时间及处理记录》，包括有产品累计时间等，基本有效。 | | |
| 废弃物管理 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持废弃物（包括废水和排水）收集、存放和处置规程，有特殊要求的废弃物处置方式应符合有关规定。  应提供足够的废弃物存放和排水设施，并定期维护。其设计和建造应避免污染食品或供水。食品生产排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域。排水设施应有防止逆流和交叉污染的设计。基本符合。  废弃物需由接受过培训的人员负责收集和处置，并酌情保存处置记录。车间内废弃物处置点应远离食品设施，以防止虫害孳生。  应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。盛装危险化学品的容器或包装应在处置前予以标识，并采取措施防止食品污染或意外污染事件的发生。必要时，应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并按废弃物特性分类存放。  场所外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。  废弃物的种类：🗹废水 🗹废气 🗹废包材 🗹 其他——下脚料，外观瑕疵品等。 | | |
| 现场观察 | 生产过程因为肉品忌水，因此废水主要为清洗用水，统一排入园区的排污。  生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理，由园区负责清理垃圾；  目前生产量较少，产生的边角料等较少，一般报废的直接作为垃圾进行处理。 | | |
| 产品污染风险和隔离 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险：  1）微生物污染  🗹建立实施生产经营设备、工具、容器和环境的清洁消毒措施。  🗹必要时，应建立食品生产经营过程中的微生物监控计划，包括对环境及过程中产品的微生物监控；见质检部审核记录。  🗹对生的、未加工的、非即食食品应采取物理或时间上的隔离措施，与即食食品分开，并在转换隔离时进行有效的清洁与消毒，避免交叉污染；基本符合。  🗹在处理生食后，应对表面、器具、设备、固定装置和配件彻底清洗，必要时进行消毒；基本符合  🗹出于食品安全的目的，适宜时，需采取措施限制或控制进入高清洁加工区域。采用区域分隔方式  2）物理污染  🗹建立、实施和保持防止物理污染的控制措施，对各类污染进行控制。  控制措施可包括：  🗹—应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；  🗹—采取设置筛网等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；该公司产品主要通过人工方式进行，教育和提升员工质量和食品安全意识。  🗹—维护和定期检查设备；  🗹—适用时，使用经校准的探测或筛选设备（金探仪）；  🗹—建立预案以处置破损（如玻璃或塑料容器破损）情况。  3）化学污染  🗹建立、实施和保持防止化学污染的控制措施，对各类污染进行控制。控制措施可包括：  🗹—对清洁剂🗹、消毒剂🗹、🗹润滑剂和杀虫剂🞎等化学污染物实施控制；  🞎—对食品添加剂和食品加工助剂的使用应符合法规和标准的要求，防止非预期使用。（不适用）  见《危害分析工作单》  微生物污染控制措施——☑清洁 ☑消毒 □生熟分开 □  化学污染控制措施——☑专人管理 ☑专库存放 □专柜存放 ☑按量领用  物理污染控制措施——☑玻璃管制 ☑设备维护 ☑金属探测 ☑定期检查 | | |
| 现场观察 | 设备主要以清洁为主，生产车间、更衣室等配备有紫外线等，内包材等采用紫外线进行消毒；提供提供《紫外灯使用时间及处理记录》，抽查2022-05~10月，无异常，基本符合。  现场检查车间、更衣室紫外线灯，运行正常。 | | |
| 清洁  消毒 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境的清洁和消毒主要卫生标准操作程序中进行规定，降低污染并避免造成新的污染。  清洁消毒方案应包括以下内容：统一配置紫外灯，必要时消毒液（使用84消毒液），主要针对各类空间、设备、地面等进行消毒，提供了《2022年桐庐绿合生态农业开发有限公司厂区消毒喷洒记录》；针对遗漏冷库、车间二楼、楼道、更衣室、踏脚池、厕所等场所统一使用84消毒液进行消毒，配比浓度为1:500，浓度有效性有待评估；。  应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施。必要时应配备适宜的消毒设施。  应采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。废弃物等高污染区域的工具和设备应单独清洁和存放。  食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施应分离。抽查：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 部位 | 水温 | 清洗剂 | 消毒剂 | 消毒剂浓度 | 消毒时间 | 消毒频次 | | 手 | —— | 洗手液 | 酒精 | 75% | 每班次上岗前 | —— | | 工器具（包装间） | —— | —— | 紫外灯 | 30min以上 | 每班次结束后 | —— | | 工作服 | —— | —— | 紫外灯 | 30min以上 | 上班前 | —— | | 设备表面 | —— | —— | 84消毒液 | 100ppm | 每天一次 | —— | | | |
| 现场观察 | 现场观察：食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分离不交叉；  更衣室均酒精消毒液已经维修好，一阶段问题整改基本有效。 | | |
| 虫害  防治 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 《GMP管理程序》 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持虫害控制规程，以预防、监视和控制或消除场所发生虫害的风险。程序应包括以下内容：  制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施，防止有害生物的藏匿或孳生或鼠类昆虫的侵入。如：  —去除潜在藏匿或孳生点；  —场所周围的景观设计应尽量减少吸引和藏匿有害生物；  —安装纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯；  —易孳生虫害的食品应离墙离地存放；  绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯等放置的位置。  若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。  应保留虫害防治的记录。  如虫害控制采取外包方式，食品生产经营组织应对外包方进行监视。如有需要，确保外包方或其指定的虫害控制操作人员采取纠正措施（如消灭虫害、消除藏匿点或入侵路线）。  虫害消杀管理：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 虫害 | 灭虫措施 | 投放频次 | 检查频次 | 有效性评价 | | 蚊 | 🗹纱帘、🞎纱网、🗹防蝇灯、🗹风幕 | —— | 每天 | 有效 | | 蝇 | 🗹纱帘、🞎纱网、🗹防蝇灯、🗹风幕 | —— | 每天 | 有效 | | 鼠 | 🗹防鼠板、🗹捕鼠器、🞎粘鼠板、🞎生化信息素捕杀装置、🗹室外诱饵投放点 | 基本符合 | 每天 | 有效 | | 蟑螂 | —— | 基本符合 | 每天 | 有效 | | 鸟类 | —— |  |  |  | | | |
| 现场观察 | 每周进行1次检查，提供有《虫鼠害防治检查记录表》，查有7月3日、8月12日等12天记录，能根据虫鼠害检查情况，及时更换或清理，完成后打√；但未记录虫蝇数量等情况，提供了由桐庐卫邦有害生物防治有限公司出具的每季度的除四害工作总结，并有每半个月卫邦专业虫害防治服务报告。  一阶段中发现的挡鼠板不严密等情况已经整改，基本符合。 | | |
| 人员卫生 | | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 卫生设施 | 完好状态 | 控制方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 更衣室 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | 手动自穿 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | 非手动水龙头 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 干手设施 | 完好 | 干手器 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 手消毒设施 | 完好 | 75%酒精消毒液 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 风淋室 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 淋浴室 | —— | —— |  | □良好 □不足 | | 卫生间 | —— |  |  | □良好 □不足 | |  |  |  |  |  |   对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 🞎是 🞎否，不涉及  排水管已进行了密封，整改基本有效，现场查看基本符合。  目前卫生间管理基本规范。 | | |
| 现场观察 | 现场观察卫生设施完好，每日进行检查。 | | |
| 工作服管理 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品；  洁净区包括：🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🗹衣、🗹裤、🗹鞋靴、🞎围裙、🞎套袖、🗹手套等。  准清洁区： 🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🗹衣、🗹裤、🗹鞋靴、🞎围裙、🞎套袖、🗹手套等。  一般清洁区：🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🗹衣、🗹裤、🗹鞋靴、🞎围裙、🞎套袖、🗹手套等。  工作服清洗：🞎集中清洗、🗹员工自行清洗、🞎委外清洗  工作服消毒：🞎消毒剂消毒、🗹紫外照射消毒、🞎热力消毒 、🞎不需要 | | |
| 现场观察 | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴，基本符合要求。 | | |
| 员工  健康 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应对员工健康进行管理，明确健康标准，以降低食品安全风险。  日常健康管理：  是否建立健康检查和登记机制 🗹是 🞎否  将有伤口的人员分配到不会直接接触食品的地方工作 🗹是 🞎否  对于患有传染性疾病或对食品安全有直接影响的食品生产/经营人员，不应让其进入任何食品处理区域，并及时向上级报告。 🗹是 🞎否  对于传染性疾病，应适当考虑在返回工作岗位前获取体检合格证明。🗹是 🞎否  如果允许受伤人员继续工作，应采取适当措施，对受伤人员伤口进行处理，并防止防护用品或医疗用品污染食品。 🗹是 🞎否  每年对食品安全有直接影响的生产/经营人员进行健康检查，保留记录。  健康证管理，见“综管部审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | | 管理岗位 |  |  |  | | 车间操作人员 |  |  |  | | 检验人员 |  |  |  | | 仓库保管员 |  |  |  | | | |
| 现场观察 | 每日进行晨检，提供有《从业人员晨检记录表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况等信息，基本符合要求。  外来人员身体的健康告知：🗹健康证，良好身体健康告知（厂区门卫有扫码等管理，对进入车间有外来人员登记表，提供了《外来人员出入厂登记表》，主要为考察、洽谈业务、送货、取货、采购、订货等人，基本符合）。 | | |
| 场所  巡检 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检，主要针对各车间进行的卫生、维护进行保养工作；抽查《运输车辆卫生检查记录表》、《桐庐绿合成品出库抽检记录表》、《食品接触面卫生检查记录》：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 工作台 | 每天 | 2022-07-19 | 符合 | —— | —— | | 周转筐 | 每天 | 2022-07-20 | 符合 | —— | —— | | 砧板 | 每天 | 2022-07-21 | 符合 | —— | —— | | 设备表面 | 每天 | 2022-09-20 | 符合 | —— | —— | | 刀具 | 每天 | 2022-10-12 | 符合 | —— | —— |   《桐庐绿合成品出库抽检记录表》：抽查2022.7.19   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 克重 | 每天 | 2022-08-3 | 合格 | —— | —— | | 标签齐全 | 每天 | 2022-07-12 | 合格 | —— | —— | | 日期和条形码 | 每天 | 2022-09-26 | 合格 | —— | —— | | 肉品感官合格 | 每天 | 2022-06-9 | 合格 | —— | —— | | 气味合格 | 每天 | 2022-07-11 | 合格 | —— | —— | | | |
| 现场观察 | 现场环境卫生良好、设备设施运转正常。另外有开机检查记录，针对车间现场卫生状况、设备调试状况、人员卫生状况、原物料状况、车间环境状况、监事及测量设备状况等，进行检查，基本符合。 | | |
| 返工 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《不合格品控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取返工品处置相关记录名称：《不合格品处置单》，生产部表示审核周期内无返工情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 返工的不合格信息描述 | 标识方式 | 可追溯 | 纠正之后应验证 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   是否记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期）。□是 □否 | | |
| 现场观察 | 现场观察，未见返工产品。 | | |
| 运输  储存 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 与食品接触物品 | 清洁频次 | 清洁消毒方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 容器 | 每天使用完毕后进行 | 水洗/84消毒液/紫外消毒 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 工器具 | 每天使用完毕后进行 | 水洗/84消毒液/紫外消毒 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 设备 | 每天使用完毕后进行 | 水洗/84消毒液/紫外消毒 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 车辆 | 每天使用完毕后进行 | 水洗/84消毒液 | 每天 | ☑有效 □不足 |   食品及食品相关产品应依据性质的不同分设贮存场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 物料名称 | 存放位置 | 标识方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 原料 | 原料库 | 分区域存放 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 食品添加剂 | —— |  |  | ☑有效 □不足 | | 半成品 | 车间暂存，按照工序流转 | 分区域存放 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 成品 | 冷藏库 | 分区域存放、标签标示 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 包装材料 | 包材库 | 分区域存放、标签标示 | 不定期 | ☑有效 □不足 |   是否根据食品的特点和卫生需要选择适宜且受控的贮存和运输条件：  □保温，温度 0-4 ℃，湿度 %  食材：☑冷藏，温度 0-4 ℃，湿度 %  食材/成品：☑冷藏，温度 0-4 ℃，湿度 %  □保鲜。温度 ℃，湿度 %  查看运输管理，《食品运输协议》，内容是否包括：（不适用，公司自有冷藏车进行配送）  要求不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮存运输。 □是 □否  运输散装食品的容器和运输工具，应确保食品安全和宜食用性不受影响。□是 □否 | | |
| 现场观察 | 冷藏车清洁干净，有《运输车辆卫生检查表》，每日进行检查及消毒；  抽查驾驶证：胡\*\*、毕\*\*，均在有效期内；抽查车辆浙A3W1S5，行驶证在有效期内。 | | |
| 来访者 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹 GMP管理程序 口良好操作规范、口《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 被允许进入食品生产/经营场所的来访者在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求，管理包括：  🗹进入健康证检查，🗹健康状况登记，🗹进入洗手消毒，🗹进入鞋靴消毒，🗹发放工作服帽/鞋靴，🗹手部卫生检查； 🗹外出更衣要求 🗹卫生要求告知 🞎 | | |
| 现场观察 | 对进入食品生产场所的来访者，先了解询问健康状况，查健康绿码、行程卡，检测体温，无异常方可进入厂区，外来者进入车间由专人带入，按照员工进入车间要求执行，穿工服、戴工帽口罩、洗手消毒后进入。公司设有核酸检测点进行核酸自测。提供了《来客登记表》，查7.14张某，有身份证号，联系电话、车牌号、来客单位、进场时间、访问对象等，进场时间13:14；行程码/健康码颜色，体温（36.1℃），管理基本规范。 | | |
| 撤回/召回 | | H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 🗹《产品标识、可追溯性和召回控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 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。该计划应包括以下方面的要求：  a）启动和实施产品撤回和召回计划人员的职责和权限； ☑是 □否  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； ☑是 □否  c）受食品安全危害影响产品的撤回和召回措施； ☑是 □否  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； ☑是 □否  有权决定撤回/召回人员： 总经理 或小组 ；  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 | HACCP小组组长 |  | | 通知客户 | 业务部 |  | | 通知消费者 | 业务部 |  | | 处置撤回产品 | 生产部、质量组 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部、物流仓储部 |  | | 安排采取措施的顺序 | HACCP小组组长或总经理 |  |   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 | 纠正措施 | 有效性评价 | | 2022-07-22 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2022-07-22客户投诉购买2022-07-19批次的盒装黑猪小排猪肉检测发现兽药残留超标（模拟） | 已发出的2310盒，召回区域范围涉及：叮咚德清仓、叮咚林海仓、宁波三江盒马、盒马邻里等 | 已发出的2310盒全部召回 | 对质量组相关检验人员进行食品安全及质量知识的培训，确保理解一致 | 🗹流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  |  | 🞎流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  |  | 🞎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。 | | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《GMP管理程序》、口《良好操作规范》、《作业指导书》、《危害控制计划》、《卫生标准操作程序》、口《生产和服务过程控制程序》 | | | 符合  🞎不符合  🗹符合  不符合  🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 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《HACCP计划》、《GMP控制程序》、《作业指导书》、口《生产和服务过程控制程序》、🞎《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、口《班组日加工计划》：  产品基本流程图：  肉品的分割和销售流程：  **原辅料等验收=>脱包=>分割/绞肉=>称重=>包装=>金探=>冷藏定型=>运输=>销售**  生产过程管理：按照追溯思路查2022年7月19日盒马日日鲜订单的生产和服务提供情况等，提供了分工排班表格、采购单、投料记录表、原料仓入库验收表、兽药残留检测记录、开机检查记录、首检品检验记录表、金属探测开机验证、运输车辆卫生检查记录表等。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-07-19 | 盒马日日鲜（包括冰鲜汤骨块（汤小排）400g）、冰鲜五花肉片200g、冰鲜小里脊280g等共计5137盒 | 大货生产单 | 产品、数量等 | 如包括冰鲜汤骨块（汤小排）400g）491盒； | ☑合格 □不合格 | | 猪肉产品投料记录表 | 原料肉、盒、膜的厂家、数量、批次等 | 猪肉6600（河南龙大牧原，4117268096批次）；  黑猪肉800（桐庐华统3353220045批次）；  盒12000（上海福莱嘉20220604批次）；  膜1卷（上海福莱嘉20220502） | ☑合格 □不合格 | | 采购申请单 | 名称、规格、单位数量 | 白条2级、80-100头  黑猪，5-6头 | ☑合格 □不合格 | | 出库 | 出库时间、品种、数量 | 白条3500kg  黑猪800kg | ☑合格 □不合格 | | 开机检查 | 车间现场卫生状况  设备调试状况  人员卫生状况  原物料状况  车间环境状况  监事及测量设备状况 | Ok  Ok  Ok  Ok  Ok  Ok | ☑合格 □不合格 | | 标签检查 | 标签名称、生产日期、上市日期、标准、净含量等 | 二维码、品名（如冰鲜小里脊等）、280g净含量等；由周燕进行签字，吕杭确认。 | ☑合格 □不合格 | | 金属探测开机验证 | 开机时间、效验时间、异物情况等 | 7.19日，开机时间7:00（效验时间）、效验情况合格，无不合格品、谢芳英，关机时间11:45等 | ☑合格  □不合格 | | 运输车辆卫生检查记录表 | 运输公司（自己）、车牌号、车辆外观、是否装过有害物质、有无污染物、出货单号、检查人等 | 车牌：浙A39879  外观干净、未装过有害物质、无污染物，出货单（20229719）叮咚临海 | ☑合格 □不合格 | | 产品销售台账 | 产品名称、客户、地址、联系、联系方式、规格、数量、保质期、生产日期、发货日期、发货人等 | 盒马生鲜、上海和马、吉致，联系方式、数量5137，与计划数量一致，保质期4天，生产日期20220719盒马；发货日期7.19.发货人徐平。 | ☑合格； □不合格 |   另外，抽查2022.5.30、2022.6.21/2022.10.12等13批肉品生产过程控制情况，基本符合要求。  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 | | 7.19 | 盒马生鲜20220719（如大里脊200g） | 2022.7.19 | 生产、销售日期、克重、条码号、检验时间、检验项目等 | 生产7.19；销售7.20  克重233g；  条码号2177429  标签/外观/包装/重量，均合格 | ☑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：《销售服务过程确认记录表》   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.7.30 | 销售过程 | 经培训合格 | 能力充分 | 猪肉 | 有相关作业文件 | 符合 | —— | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施； 仓库专人管理， 根据订单合理安排采购；  对于食品行业的运输控制：由本公司送货上门。有检查车辆的卫生清洁情况，不得与非食品同车运输，冷藏冷冻车辆的温度要求等。  🞎车辆卫生清洁 🞎不与有毒有害物质混匀 🗹保温车辆的温度 2.4 ℃  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 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是 🞎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  查看生产车间环境情况：是 🞎否  查看现场其他管理，基本符合质量/食品安全体系要求。——具体见H3.3条款审核记录 | | |
| 顾客或外部供方的财产 | | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》 | | | 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 🞎其他个人手机、钱包、衣物等财产   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 个人信息 | 🞎外部供方 🗹顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎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（不涉及）  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） | | |
| HACCP计划的实施 | H4.3.4.3 | 文件名称 | 如：🗹手册8.11条款、🗹《HACCP计划》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | HACCP计划的策划，见HACCP小组审核记录。  涉及生产部的CCP点如下：  **CCP1猪肉验收**： CL值：符合要求的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告、产品外检报告；进厂猪肉进行兽药残留检测；  CCP2金探：CL值：大于Feφ2.0mm的不得通过 | | |
| H4.3.4.3 | 现场查看 | ~~OPRP的实施情况（不适用）：~~   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | ~~地点~~ | ~~行动准则~~ | ~~记录情况~~ | ~~现场情况~~ | ~~结论~~ | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况：抽2022年7月19日CCP点控制情况   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | **CCP1猪肉验收** | 生产部（质检组） | 符合要求的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告、产品外检报告；进厂猪肉进行兽药残留检测； | 7月19日《兽药残留检测记录表》，记录了兽药残留检测结果（阴性）。  提供了河南龙大牧原提供的动物检疫合格证明（NO4117268096）  非洲猪瘟检测报告（2022.7.16检测阴性，编号20220716001）；肉品品质检验合格证（NO.B38582390） | 现场询问，检验组人员表示每批进场猪肉进行兽药残留检测。体系运行期间均为阴性。  现场查核动检合格证明、非洲猪瘟、肉品品质检验合格证等基本符合 | 符合要求 | | CCP2金探 | 生产部 | 大于Feφ2.0mm的不得通过 | 提供了2022.7.19《金属探测开机验证》记录 | 7.19日，开机时间7:00（效验时间）、效验情况合格，无不合格品、谢芳英，关机时间11:45等 | 符合要求 |   另外，抽查2022.7.15/2022.6.21/2022.9.28等18批次产品，控制与上述基本一致。 | | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 可追溯性 | | Q8.5.2  H（V1.0）3.7 | 文件名称 | 🗹管理手册8.5.2条款、🗹GMP管理程序、🞎《良好操作规范》、🗹《产品标识、可追溯性和召回控制程序》、🞎《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；  🗹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：  🞎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 22 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 | | 2022-07-19 | 2022-07-22客户投诉购买2022-07-19批次的盒装黑猪小排猪肉检测发现兽药残留超标（模拟） | 能提供产品生产记录，其中黑猪小排2310盒 | 提供了7月19日检验记录 | 提供了7月17日采购记录 | 未进行描述 | 已发出的2310盒，召回区域范围涉及：叮咚德清仓、叮咚林海仓、宁波三江盒马、盒马邻里等 |   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 1-5天 。  但在追溯时，收集了生产过程、检验、采购等过程具体证据，未对留样等进行确认，追溯过程有效性基本有效。  产品留样（适用时）  抽查《产品取样留样记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 湘村小排350g | 350g | 20220301 | 6天 | 冷藏 | | 日日鲜肉 | —— | 20220601 | 6天 | 冷藏 | | 日日鲜肋排粒 |  | 20220818 | 6天 | 冷藏 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   系统的验证包括最终产品数量与数量的核对，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：  🗹冷藏冷冻库（冷冻库温度为-19.5℃；冷藏库温度为2.3℃）  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：现场查看：无致敏物质，肉类根据品类不同分区存放，存放在托盘上，隔墙离地；但标识有待完善，一阶段发现存在风机下方等情况已整改，基本有效；  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（温度2.5℃） 🞎不适宜说明： | | |
| 防护 | | Q8.5.4  H3.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品防护管理制度》、《仓库管理制度》、口《产品/服务提供控制程序》、口《防火安全制度》、《GMP管理程序》、口《良好操作规范》 | | | 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： 肉品等  分类存放 码放高度/层数 储存温度 冷藏3.8℃；冻品-19.4 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🗹账物卡相符 防护措施（离地离墙等）  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（质检部设专间进行管理）  半成品库房管理：抽查半成品名称： 当天生产完成。  🞎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（离地离墙放置）  成品库房管理：抽查成品名称： 盒装肉  分类存放 码放高度/层数 储存温度 2.8℃ 🞎湿度 % 储存时间 3-5天（有保存期时）  账物卡相符 防护措施（离地离墙放置）  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；有标识卡；  现场查看，成品冷藏库产品存放在塑料筐中，分区域存放。有库温监控表，每日进行1次 | | | 符合  🞎不符合 |
| 更改控制 | | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5.6条款、《生产和服务过程控制程序》口《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：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | |
| 致敏物质的管理 | | H(V1.0)  3.10 | 文件名称 | ☑《过敏原控制程序》 | | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，以满足要求：——企业产品涉及猪肉的分割及销售，原辅料及包装材料等不涉及致敏物质   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ~~物料~~ | ~~列举~~ | ~~含有过敏源评价~~ | | ~~原辅料~~ |  | ~~□牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；☑大豆；□花生；☑小麦；~~ | | ~~中间品~~ |  | ~~□牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦；~~ | | ~~成品~~ |  | ~~□牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；☑小麦；~~ | | ~~食品添加剂~~ |  | ~~□牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦；~~ | | ~~加工助剂~~ |  | ~~□牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦；~~ | | ~~接触材料~~ |  | ~~□牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦；~~ | | ~~新成分~~ |  | ~~□牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦；~~ |   识别致敏物质的污染途径：☑原材料；☑仓储；☑运输；☑加工中交叉污染；☑人员；□ ；  应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，可包括：  ——对已识别存在致敏物质的原料、产品应实施标识；  □是 □否，说明： 不涉及  ——采用物理或时间隔离等措施防止含致敏物质的原料、产品与其他产品的交叉污染；  □是 □否，说明： 不涉及  ——通过清洁和产品线转换等措施防止意外致敏物质的交叉污染；  □是 □否，说明： 不涉及  ——必要时，应对加工操作人员实施致敏物管理意识、方法和预防措施的培训；  □是 □否，说明： 通过培训进行  ——当采取了良好的控制措施仍不能防止致敏物质接触时，应实施消费者告知。  □是 □否，说明： 不涉及  交叉污染的控制措施：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；  ☑无需检测，已进行确认，确认日期：2022-05-24  对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照所在国家（地区）和产品目的国家（地区）的法律法规要求进行标识。  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 □不明显，需要改进——不涉及致敏物质  本企业 ——不涉及 属于过敏原的范畴。 | | |
| 监视和测量 | | H(V1.0）3.6 | 文件名称 | ☑《监视和测量控制程序》，🞎《监视和测量计划》 | | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业已实施监视、测量活动，以确定相关程序按策划实施，符合规定准则要求。  查看监视和测量策划，未提供环境监测计划，目前主要由生产部日常进行：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量对象 | 监视和测量人员 | 监视和测量频次 | 抽样方法 | 分析方法 | 监测结果的有效 | | 员工的手 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 生产用水 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 加工间空气 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工作台 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工作服 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 设备 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工器具 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | HACCP体系 | 内审小组 | 每年 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 |   生产质检组提供了接触面的验证，但没有进行系统策划环境监测计划，现场沟通。  当监测结果显示偏离规定的准则时，所采取纠正和/或纠正措施： （未发生） | | |
| 监视和测量 | | H(V1.0）3.6  Q7.1.5 | 文件名称 | 🗹《监视和测量装置控制程序》、🗹手册7.1.5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《监视测量设备台账》，主要为称量用电子秤和温度计，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 | | 电子秤ACS-30 | 2112L10072 | 2022.12.08 | 🗹车间 🞎实验室 | | 电子秤ACS-30 | 2112L10069 | 2022.12.08 | 🗹车间 🞎实验室 | | 食品温度计 | NHJL2202KS18-504 | 2022.2.18校准 | 🞎车间 🗹实验室 | | 机械式温湿度计 | W2210-JZ07-0012 | 2022.10.6校准 | 🗹车间 🞎实验室 | | 兽药残留·口蹄疫检查仪器 | L2022100910902 | 2022.10.9校准 | 🞎车间 🗹实验室 | | 非洲猪瘟测试仪器 | L2022100910901 | 2022.10.9校准 | 🞎车间 🗹实验室 | |  |  |  | 口车间 🞎实验室 | |  |  |  | 口车间 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《温度对比记录表》 ，每个月进行一次温度比对，抽查   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷库温度显示器1 | 2022.8.8 | 一个月 | 🗹车间 🞎实验室 | | 冷库温度显示器1 | 2022.10.3 | 一个月 | 🗹车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   但未提供车辆和车间温度显示装置的校检证据，开具不符合报告。  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  产品放行 | | H(V1.0)3.8  Q8.6  H(V1.0)3.8  Q8.6 | 文件名称 | 如：☑《放行和交付控制程序》或口《产品放行控制程序》  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 | 按照进货量10%进行抽样 | 原辅材料、包装材料的进货检验规范 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | 随机抽取 | 主要以作业指导书为主 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 主要以作业指导书为主 | ☑符合 □不符合 |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 成品检验 | 随机抽取 | GB2707标准执行 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □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：《 桐庐绿合原料仓入库验收表 》、《辅料验收记录表》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.7.19 | 白猪白条（2022.07.16） | 全检 | 供方证件、供应商、检疫证号、感官判断、收货测温、车厢清洁情况等 | 供方河南龙大牧原；检疫证号4117268096  感官判断符合要求；  收货测温4℃；车厢清洁；符合要求  兽药残留检测：阴性 | ☑合格 □不合格 | | 2022.5.31 | 气调盒（4cm/6cm） | 未明确 | 供应商、数量、批号、外包、外观、标签、数量等 | 供方福莱嘉；数量4cm盒10万，6cm5万；符合要求 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  | 供方证件、规格型号、产品包装、感官、数量 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |   抽查2022.7.8片猪肉/2022.8.12片猪肉、2022.6.28标签、2022.6.20气调盒等18批次检验基本符合要求  抽取半成品**检验**相关记录名称：见Q8.5.1审核记录中的首检品检验记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | 口合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《大伙出厂检验记录表》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.7.19 | 黑猪小排 | 全检，生产61，检验61 | 感官和质量  净含量（280g） | 符合要求 | ☑合格  □不合格 | | 2022.7.19 | 冷鲜筒骨600g | 全检，生产40，检验40 | 感官和质量  净含量（600g） | 符合要求 | ☑合格  □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   另外抽查2022.7.1冷鲜带皮五花肉；2022.10.8冷鲜小排等15批成品放行情况，基本符合。  查9.12水质检测记录，显示余氯标准≥0.3mg/L，检测结果为0.36mg/L，与GB5749要求的末梢水标准不一致，开具不符合要求。  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 | | |
|  | |  | 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 | | |
| HACCP体系验证 | | H（V1.0）4.5 | 文件名称 | 🗹 《验证控制程序》 | | | ☑符合  □不符合 |
|  | |  | 运行证据 | 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  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： 确认时间：2022-05-28日  单项验证 2022-08-05；PRP现场验证，2022-10-10  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：见H3.3中场所巡查记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水质检测记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.9.12 | 水质-余氯 | —— | ≥0.3mg/L | 0.36 mg/L | □合格 🗹不合格；不符合GB5749要求，开具不符合要求。 | |  |  |  |  |  |  |   生产加工用水主要用于清洁设备设施，每年委托第三方进行检测，检验依据GB5749-2006标准，报告编号：CA2202055， 报告日期： 2022-10-14；结论：检测项目符合标准要求；  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 2022-09-25 》、《验证结果分析报告》2022-10-12，策划时间不够合理  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： 产品的安全性验证委托浙江国正检测技术有限公司 ；  外委验证的内容： 依据GB31650 -2019 等标准进行 ；  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 | | |
| 不合格输出的控制 | | Q8.7  H(V1.0)  5.1 | 文件名称 | 如：手册中8.7、《潜在不安全产品处置程序》、《不合格品控制程序》 | | | ☑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：《 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：《 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：《 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：《 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：《 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——审核期间未见不合格原材料  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 □符合 □不符合——有副产品产生，无不合格半成品  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 □符合 □不符合——审核期间未见不合格成品，现场有不合格品区域 | | |  |
| 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：《不合格品评审处理单 》 （未发生）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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》 | | |
| 分析与评价 | | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：《监视、测量分析和评价控制程序》、 | | | ☑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，具体通过顾客满意度调查分析、内审不符合整改分析等  应利用分析结果进行评价：  🗹 产品和服务的符合性；  🗹 顾客满意程度；  🗹 质量管理体系的绩效和有效性；  🗹 策划是否得到有效实施；  🗹 针对风险和机遇所采取措施的有效性  🗹 外部供方的绩效；  🗹 质量管理体系改进的需求。  组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。  分析数据的统计技术包括：（目前统计技术使用较少）  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 □其他  见《验证分析报告》 | | |

说明：不符合标注N