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：物流仓储部 负责人：华方荣 陪同人员：吕杭 | | 判定 | |
| 审核员：任泽华 审核时间：2022-10-25上午 | |
| 审核条款：  Q: 5.3/6.2/8.5.4  H:2.4.2/2.5.1/3.11/3.3（运输储存） | |
| 组织的岗位、职责和权限 | Q5.3  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 | 本部门主要负责仓储及物流配送管理，参与公司的内审、管评确认验证等工作。 |
| 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策划实施情况检查表 》 | 🗹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 | 计算方法 | 考核周期（2022.6-2022.8） | | 1、库存状况核查账物卡一致率为100%； | 季度 | —— | 1、库存状况核查账物卡一致率：100% | | 2、产品交付及时率≧99% | 季度 | —— | 2、产品交付及时率：100% | | 3产品出厂一次交验合格率≧99% | 季度 | —— | 3、产品出厂一次交验合格率：100% | |  |  |  |  |   🗹目标已实现，计算方式未明确，已与企业沟通  🞎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。 |
| 运输  储存 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《GMP控制程序》、🞎《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。 | |
| 防护 | Q8.5.4  H3.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品防护计划》、《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控制程序》 | | 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： 片猪肉  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，不涉及半成品。  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： 日日鲜鲜肉  分类存放 码放高度/层数 储存温度0.2 ℃ 🞎湿度 % 储存时间1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 |
| 食品防护 | H(V1.0)  3.11 | 文件名称 | ☑《食品防护计划》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品防护计划应包括以下内容：  a）食品防护评估； ☑是 □否  b）食品防护措施； ☑是 □否  c）食品防护措施的监视；☑是 □否  d）纠正和纠正措施； □是 ☑否，体系建立以来未发生  ）验证； ☑是 □否  f）应急预案； ☑是 □否  g）记录。 ☑是 □否  企业的食品防护计划应与HACCP体系整合。☑是 □否  提供《食品防护计划检查表》，每月检查1次。抽查2022-06-10/2022-09-22/2022-10-18，未见异常。  人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： 故意损坏设备设施、故意投入异物等 ，控制措施： 《食品防护计划》  蓄意污染造成的显著危害： 掺杂、以次充好、投毒、 ，控制措施： 《采购控制程序》 、《食品防护计划》、人员培训等；  《食品防护计划》确认日期：2022-05-24；《食品防护措施验证》2022-09-22； | |

说明：不符合标注N