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：销售部 主管领导：何春秀 陪同人员：许浩 | | | | | | | | | | | 判定 | |
| 审核员：张静（远程） 马焕秋（远程实习QF）——（远程、腾讯会议、微信） 审核时间：2022-11-24 | | | | | | | | | | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7/9.1.2  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/5.2  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  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 | | | | | | | 本部门主要负责采购、运输、储存、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，负责生产过程中不合格品的管理，负责库房的管理以及配送过程管理，负责产品等的出入库管理工作。 | | | |
| 管理目标及其实现的策划 | | | | | | Q6.2  E6.2  O6.2  F6.2  H2.4.2 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《质量和食品安全、环境、职业健康安全目标考核记录》 | | | | 🗹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（2022.5-2022.10） | | 食品安全事故为 0 | 每月 | 实际发生 | 未发生 | | 销售产品抽检合格率≧98% | 每月 | 以主管部门抽检记录为准 | 100% | | 顾客满意率≧85% | 每月 | 顾客满意调查表统计结果 | 92% | | 固废分类收集合规处理率 100%。 | 每月 | 分类次数/总处理次数x100% | 100% | | 重大安全责任事故为：0； | 每月 | 以实际发生为准 | 未发生 | | 火灾、交通事故发生率为：0 | 每月 | 以实际发生为准 | 0 |   🗹目标已实现，2022年11月目标在实施中  🞎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。 | | | |
| 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》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | | | | | 查看🗹《环境因素识别评价表》、🗹《重要环境因素清单》  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 | 管理方案/应急预案 | | 固体废弃物排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 指定有资格的处理商处理，签定处置协议 | | 水、电消耗 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 加强管理教育 | | 污水排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 排入污水管网 | | 危险废弃物 | 🞎正常 🞎异常 🞎紧急 | 合格的回收单位 | | 废气排放（汽车尾气） | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 车辆排放管理 | | 噪声 | 🗹正常 🗹异常 🞎紧急 | 驾驶时减少鸣笛 | |  |  |  | | | | |
| 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》 | | | | 🞎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——消毒剂误入  冷热伤害：🞎烫伤 🗹中暑 🗹冻伤  电的伤害：🗹触电 🞎雷击 🞎其他——  火灾伤害：🗹爆炸 🞎灼烧  声音伤害：🗹噪声  评价不可接受风险的准则：《危险源辨识和风险评价控制程序》LEC法  **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 | | 火灾或爆燃 | 烧伤 | 消防设施、日常检查、定期检测、应急演练 | | 机械伤 | 摔伤、手指受伤 | 日常检查、地面干燥、安全教育 | | 电击伤害 | 触电 | 加装漏电保护器 | | 误锁进冷冻库 | 冻伤 | 定期检查内部可开装置 | |  |  | —— | |  |  | —— | | | | |
| 措施的策划 | | | | | | EO6.1.4 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹手册第6.1.4条款、🗹《管理方案》 | | | 🗹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 | | 合理收集、处理固体废弃物 | 重要环境因素 | 《环境目标、指标及管理方案》 | 销售部 | | 节能降耗 | 重要环境因素 | 《环境目标、指标及管理方案》 | 销售部 | | 不发生火灾 | 重要环境因素、不可接受风险 | 《环境目标、指标及管理方案》；  《职业健康安全目标、指标管理方案》 | 销售部 | | 触电事故为零 | 不可接受风险 | 应急预案、应急演练、《应急准备和响应控制程序》 | 销售部 | | 意外伤害为零 | 不可接受风险 | 应急预案、应急演练、《应急准备和响应控制程序》 | 销售部 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | | |
| 基础设施 | | | | | | | Q7.1.3  F7.1.3  H3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：手册第7.1条款、《设备设施管理程序》、《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 🗹运输设备 🞎特种设备  🞎动力设施 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎——简单压力容器  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《生产设备台账》、《设备巡检保养计划》、《设备维修保养记录表》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 | 冷藏库/冷冻库 | 2022-09-20 | 季度 | 制冷机运转及线路检查 | | 维保记录 | 冷藏车 | 2022-08-13 | 季度 | 车辆保养 | | 维保记录 | 常温车 | 2022-07-11 | 季度 | 车辆保养 | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  |   设备有日常检查记录，F8.2条款审核记录  查看对设备维修的控制：——未发生设备故障   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   特种设备维保——不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 | | 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：《 体系导入以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：🗹《环境运行控制程序》、🞎《设备操作规程》、🗹管理手册8.1、8.9条款、《设备操作规程》、🞎《设备操作规程》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | | | | 组织在针对食品配送过程中进行环境因素和危险源的控制：  食品配送流程：  查看🗹《环境运行控制程序》、🞎《生产计划》：  流程图：3c7f4e51c1f316b475f3ebfe87bec79  询问生产车间废水是否含有一类污染物，☑无 □有，说明：  □检测室/□车间处理方式：□循环使用 □排入公司内部污水处理站 □排入市政管网 □车间排口处理  查看□检测室/车间污水处理记录（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 |   仓库清洁废水主要通过排入污水管网。  询问□生产车间是否有废气排放，☑无 □有， 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/车间废气处理记录（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□运输车辆/库房是否有较大噪声排放，□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□运输车辆/库房是否使用危险化学品， □无 ☑有——84消毒液  危化品的特性：🞎易燃 🞎易爆 🗹腐蚀性 🞎有毒 🞎有害 🞎其他——  查看相关MSDS或告知牌的发放和使用情况，☑合格 □不合格  提供有——84消毒液的MSDS；  查看□生产加工间 ☑生产车间（库房） □办公室危化品管理的情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 84消毒液 | 是 | 🗹有腐蚀性 | 包装完好、专人专库 | 《化学品领用记录》 | 🗹合格 🞎不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎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  巡视生产/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（棉大衣） □否  巡视消防设施的完好情况和日常检查情况，灭火器材完好，有点检记录。 | | |
|  | | | | | |  | | | | | | 现场巡视 | | | | | | | 现场巡视生产车间/库房的现场管理  危化品的保管：🗹合格 🞎不合格，说明：  MSDS的配备：🗹齐全 🞎未配置 🞎不齐全，说明：  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、围裙、帽子、手套 🞎目镜 🞎防毒面罩 🞎防酸碱手套 🗹防护服（棉大衣）  消防器材：🗹完好 🞎未配置 🞎不完好，说明：  提供有《安全消防设施检查表》 2022.5.28,2022.10.28，无异常 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行  防护 | | | | | | E8.1  Q8.5.4 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《化学品管理控制程序》🗹《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 🗹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： 84消毒液  🗹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  现场查看对原料（样品）分区分架存放，有加贴标识，有防护措施；详见F8.2.4条款审核记录  有样品留样处置台账（见食品安全小组审核记录）； | | |
| 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：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 预包装食品销售(含冷藏冷冻食品销售)，农副产品(蔬菜、鲜肉、水产品)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） 🞎其他 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 |  | | 过程产品放行标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 | | 成品执行标准 | —— | | 服务规范 | 按照GB31621-2014执行 | | 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——车辆 |  | | 确定符合产品和服务要求 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 见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 | | 索证、储存、配送过程等；  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 |  | | |
| 运行策划和控制 | | | | F8.1 | | | | | 文件名称 | | | | | 如：🗹手册8.1条款、🗹《人力资源控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | | | | | | |
| 运行证据 | | | | | 组织通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：   1. 为过程建立评价准则：   前提方案/良好卫生规范 危害控制计划（OPRP计划/HACCP计划）  原材料和接触材料特性描述 终产品特性描述   1. 按照准则实施过程控制；   见储存、配送过程控制记录和检查记录  组织应控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。（见8.6）  组织的外包过程： 无 。  若后期有外包过程的控制（见7.1.6）。 | |
| 顾客沟通 | | | | | Q8.2.1  F7.4  Q7.4  H2.5.2.3 | | | | | 文件名称 | | | | | | | | 如：管理手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | | | | | | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息  🗹处理问询（产品介绍、订货会）  🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书  🞎公司网站 | | 售中 | 🗹签订合同 🗹订单  🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同  🞎订单（系统中）  🗹微信 | | 售后 | 🗹获取顾客反馈  🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质  🗹客诉电话 | 相关网站上公布 | | 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如： |  |  | |  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话 | 在MSDS和安全标签中包括：火灾 | | | |
| 产品和服务要求的确定 | | | | | Q8.2.2 | | | | | 文件名称 | | | | | | | | 如：管理手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | |
|  | | | | | | 运行证据 | | | | | | | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求 | | |
| 产品和服务要求的评审 | | | | | Q8.2.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：管理手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | | | | | 目前和顾客约定的形式  🗹招标书 🗹投标书 🗹书面合同（标书、合同、订单、传真） 🗹口头合同（电话、口述）  🞎电子合同（e-mail）  评审的方式：🗹授权人签字 🗹会签 🗹开会讨论 🗹盖章 🗹填写表格 🞎在系统中审批  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 数量、品种、包装完好、在有效期内、工作人员有健康证 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 重量或容量够、配送及时 | | 组织规定的要求； | 食材安全、环境卫生、人员及车辆的疫情防控管理要求； | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 国家食品安全法、GB 31621-2014等 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 运输协议单 | 发货单号 | | 2022.8.10 | 上海江南饮食有限公司 | 蔬菜、大米 | 根据订单要求 | —— | 每天按照订单需求进行配送 | | 2021-12-30 | 上海正丝农业科技有限公司 | 农副产品 | 根据订单要求 | —— | 每天按照订单需求进行配送， | | 2022-04-22 | 归芯科技（深圳）有限公司 | 蔬菜、米面、油 | 根据订单要求 | —— | 每天按照订单需求进行配送， |   与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项🗹已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  🗹进行确认 🞎未进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 🗹不存在 （不适用）  查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不适用）  🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 | | |
| 产品和服务要求的更改 | | | | | Q8.2.4 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | | | | | 变更的内容：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） 🗹交付方式 🗹包装形式 🞎其他；  变更的原因：顾客需求变化 原材料供货不足 法律法规限制（如疫情影响） 🞎其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《 审核周期内未发生变更 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | | |
| 交付后的活动/投诉处理 | | | | | Q8.5.5  H5.2  F7.4  Q7.4  E7.4  O7.4 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《服务管理程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | | | | | 经沟通，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通；目前暂不存在需要协调的问题。  组织提供了销售出库单：见“8.5.1审核记录”     |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货/订单日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 备注 | | 2022-11-22 | 鸿姐上海五角场店 | 茼蒿 | 斤 | 10 | 2022-11-22 |  | | 2022-11-22 | 鸿姐上海五角场店 | 鸡蛋 | 26.5斤/筐 | 2 | 2022-11-22 |  | | 2022-11-22 | 鸿姐上海五角场店 | 鸡腿 | 斤 | 15 | 2022-11-22 |  | | 2022-11-23 | 跷脚牛肉上海龙阳广场店 | 五花肉 | 斤 | 3 | 2022-11-23 |  | | 2022-09-03 | 江南造船厂 | 大米 | 斤 | 24000 | —— |  |   交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——退换货 🗹其他—补偿  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《顾客投诉/咨询处理记录》（卫生情况、配送产品质量、品种、时间、价格情况、服务质量等），审核周期内未发生顾客投诉情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   目前销售的产品无食品安全性指标不合格产品，未发生撤回召回情况，参加公司组织的应急演练、召回撤回演练，见“应急准备和响应审核记录”。  产品运输：公司车辆配送。 | | |
| 撤回/召回 | | | | | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《不合格品和产品撤回控制程序》、🞎《食品召回控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | | | | | 有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组长周森涟漪 ；  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 | 销售部 |  | | 通知消费者 | 销售部 |  | | 处置撤回产品 | 销售部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 销售部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |   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  本部门参加了公司组织的撤回召回方面的演练：如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2022.06.21 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 面包过期（模拟） | 售出的和未售出的 | 全部撤回 | 🗹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。 | | |
| 顾客满意 | | | | | Q9.1.2 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：管理手册9.1.2条款、《顾客满意度测量控制程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | | | | | 自管理体系建立后/🗹近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 顾客调查 | 每年 | 3份问卷；收回3份 ，《顾客满意度调查表》  结果：平均分92分，满意 | —— | | 顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 无改进 |  | | 顾客座谈 | 不定期 | —— |  | | 市场占有率分析 | 不定期 | —— |  | | 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 担保索赔 | 每批 | —— |  | | 经销商报告 | 每年 | —— |  | | | |
| 产品和服务的设计和开发  8.3.1总则  8.3.2设计和开发策划 | | | | | | | | Q8.3 | | 文件名称 | | | | | | 如《设计和开发控制程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | | | | | |
| 运行证据 | | | | | | 目前进行设计开发项目的性质：🞎新产品 🗹新服务项目 🞎技术改进  设计开发的主体：🗹自主开发 🞎外包 🞎购买新技术  符合  🞎不符合  抽取设计开发项目   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 项目名称： | 农副产品采购 |  | | 设计开发的性质 | 扩大服务项目 |  | | 项目的复杂程度 | 一般 |  | | 立项的日期 | **2022.07.05** |  | | 预计完成的日期 | 2022-12-31 |  | | 设计开发的阶段说明 | 选择供方、采购、仓储、运输 |  | | 设计和开发评审的时机 | 选择供方、采购、仓储、运输 |  | | 设计和开发验证活动 | 运输前 |  | | 设计和开发确认活动 | 正式实施前 |  | | 涉及的职责和权限 | 销售部 |  | | 所需的内部资源充分性 | 充分 |  | | 所需的外部资源说明 | 供方选择 |  | | 人员之间接口控制需求 | 沟通畅通 |  | | 顾客和使用者参与设计和开发过程的需求 | 不涉及 |  | | 对后续产品和服务提供的要求 | 实行三包 |  | | 顾客和其他有关相关方期望的设计和开发过程的控制水平 | 保证食品安全和食品质量 |  | | 证实已经满足设计和开发要求所需的形成文件的信息 | 供方提供的资质证明和检验报告 |  | | | |
| 设计和开发输入 | | | | | | | | Q8.3.3 | | 文件名称 | | | | | | 如《设计和开发控制程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | | | | | |
| 运行证据 | | | | | | 设计输入的信息：   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 关键特性简述 | 证据名称 | | 功能和性能要求； | 农副产品的食品安全和质量要求（新鲜、安全） |  | | 来源于以前类似设计和开发活动的信息； | 预包装食品 |  | | 法律法规要求； | 农副产品相关的产品标准 | GB/T 19221-2003 农副产品绿色零售市场  GB/T 21721-2008农副产品销售现场危害管理规范  GB/T 24616-2019冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存  T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求 | | 组织承诺实施的标准或行业规范； | —— |  | | 由产品和服务性质所决定的、失效的潜在后果。 | 食品安全事故 |  |   设计和开发输入评价：  🗹满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。  🞎未满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。说明：  🗹已解决相互冲突的设计和开发输入。  🞎未已解决相互冲突的设计和开发输入。说明： | | |
| 设计和开发控制 | | | | | | | | Q8.3.4 | | 文件名称 | | | | | | 如《设计和开发控制程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | | | | | |
| 运行证据 | | | | | | 评审的方法：🗹文件审批 🞎会议讨论 🞎其他  评审的阶段：🗹设计开发输入 🗹设计开发输出 🞎其他  评审的人员：🞎项目负责人 🗹部门负责人 🞎高层管理者 🞎其他授权人  验证方式：  🞎开展替代计算 🞎将新设计与已经验证的设计相比较 🞎开展测试和鉴定  🗹在发布前检查设计阶段文档  确认活动：  🗹营销试用 🞎运行测试 🞎预期的用户条件下的模拟和测试  🞎部分模拟和测试（测试建筑物经受地震的能力） 🞎提供反馈的最终用户测试（例如软件项目） | | |
| 设计和开发输出 | | | | | | | | Q8.3.5 | | 文件名称 | | | | | | 如《设计和开发控制程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | | | | | |
| 运行证据 | | | | | | 设计和开发输出：  新产品/项目名称：农副产品配送   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 证据类型 | 文件编号和简述 | | 满足输入要求的关键特性描述 | 🞎样机/样件  🗹工艺流程图  🞎图纸  🞎操作规程  🞎使用说明书 |  | | 对于后续的产品和服务的提供过程是充分的 | 🗹工艺流程图  🞎图纸  🞎操作规程  🞎使用说明书 |  | | 包括或引用监视和测量的要求适当时，包括接收准则； | 🗹采购标准（含厂家、地域）  🞎图纸  🗹操作规程  🞎产品标准 |  | | 规定对于预期目的、安全和正确提供的产品和服务的基本特性 | 🞎样机/样件  🗹工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 |  | | | |
| 设计和开发变更 | | | | | | | | Q8.3.6 | | 文件名称 | | | | | | 如《设计和开发控制程序》 | | | 符合  🞎不符合 | | | | | | | |
| 运行证据 | | | | | | 对产品和服务设计和开发期间以及后续所做的更改； 🗹未发生 🞎发生过  抽查设计和开发变更记录名称：《 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 新产品/项目名称 | 变更简要说明 | 评审的结果 | 验证的结果（适用时） | 确认的结果（适用时） | 为防止不利影响而采取的措施 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述设计开发更改的人员□与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | | |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | | | | | Q8.4/7.4  F7.1.6/7.4  H(V1.0)3.5  F  H2.5.2.3  EO8.1 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合  🗹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《供方评价制度》中有对合格供方的评价准则；  查看《合格供方名单》，共有 6家；包括了：**预包装食品、冷冻预包装食品、蔬菜、鲜肉、水产**等。  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：  抽查新外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共6家，基本涵盖所有采购对象。   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 上海小羔羊食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品销售（含冷藏冷冻食品） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91310115082098434B 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13101160200310（适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 未提供 （适用时）🞎不适用 🞎有效 🞎失效  🞎 其他  抽取：  产品名称:精制肥牛卷  ，报告编号：TD22FA08044-1.1  ，检测单位：腾德商品检测（上海）有限公司  ，报告项目：感官、过氧化值、总汞、总砷、铅、铬、镉、克伦特罗、N-二甲基亚硝胺、沙丁胺醇、莱克多巴胺,检测项目结论：合格；🗹有效 🞎失效  同时抽查羊肉卷的检测报告，在有效期内；🗹有效 🞎失效 | | 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 | 上海明珠湖肉食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪胴体/白条 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91310230773708326N 🗹有效 🞎失效  🞎 《定点屠宰代码》: 🞎有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时），  检测项目：  检测单位： ；报告日期 ：🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——动物检验检疫合格证编号3601626693：肉品品质检验合格证编号：NO.013813117，非洲猪瘟检验报告编号：NCSH20221117002，日期：20221117；🗹有效 🞎失效 | | 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 🗹无评价证据 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 鲜尝厚买（山东）食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品的销售（面包、糕点类） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91371300MA3PKQCH0P 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：SC12437139800471（2027-5-26）🗹有效 🞎失效  🞎《道路运输经营许可证》 🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： SC12437139800471 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎其他：合同签订时间为 ，有效期 年，合同编号: | | 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 | 上海瑞茵开心农场有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 水产品（草鱼） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91310230MA1JXCHL9L 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： ，证书有效期: 🞎有效🞎失效  🗹 型式检测报告编号： W20211963S002 （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 | 🞎满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 🗹无评价证据 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 上海惠敏果蔬专业合作社 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 农副产品（蔬菜） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 93310230057637416P 🗹有效 🞎失效  🞎《生产许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 2021-WL-1069（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他：  农药残留18种 结论：符合；报告日期：2022-11-17； | | 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 🗹无评价证据 |   同时抽取：84消毒液 的供方网上采购 ；与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  **不符合项：没有证据表明对新合作的水产的供方“上海瑞茵开心农场有限公司”、蔬菜供方“上海惠敏果蔬专业合作社”和鲜肉的供方“上海明珠湖肉食品有限公司”进行了供方评价。**  老外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明： 本次为初审，暂不涉及  抽查老外部供方的评价记录名称：《 本次为初审，暂不涉及 》   |  |  | | --- | --- | | 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（不涉及）  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《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。  体系建立以来未发生  《食品进货查验记录制度》——见8.6审核记录 | | |
| 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 有模板 | | |
| 控制类型和程度 | | | | | Q8.4.2  F7.1.6 H(V1.0)3.5  F7.4  Q7.4  H2.5.2.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | | | 🗹符合  不符合  🞎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 | 上海小羔羊食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品销售（含冷藏冷冻食品） | | 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 | 上海明珠湖肉食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪胴体/白条 | | 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 | 鲜尝厚买（山东）食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品的销售（面包、糕点类） | | 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 | 苏州潮森水产有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 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 | 上海惠敏果蔬专业合作社 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 农副产品（蔬菜） | | 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：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 H(V1.0)3.5  F7.4  Q7.4  H2.5.2.3 | | | | | | 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。  经沟通了解主要通过微信、电话、QQ、表单传递等方式进行沟通；  抽查🞎《采购合同》、🞎《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11月22日 | 2022年11月22日 | 2022年11月 22日 | 2021年12月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 鲜肉 | 糕点 | 蔬菜 | 周转筐 | | 过程、产品和服务要求 | 新鲜，索证齐全 | 预包装完好、产品处于冷冻状态、日期新鲜； | 新鲜、新鲜农残验收合格 | 从合格供方采购、外观完好 | | 产品和服务批准； | 销售部 | 销售部 | 销售部 | 销售部 | | 方法、过程和设备的批准； | 销售部 | 销售部 | 销售部 | 销售部 | | 产品和服务的放行的批准 | 销售部 | 销售部 | 销售部 | 销售部 | | 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 | 供方送货 | 供方送货 | 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 | 为合格供方 | 为合格供方 | 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 | 不涉及 | 不涉及 | 不涉及 | | | |
| 食品欺诈预防 | | | | | H(V1.0)  3.12  H | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹 管理手册第3.12条款，🗹《预防和消除食品欺诈控制程序》 | | | 符合  不符合 | |
| 运行证据 | | | | | | | 建立了《预防和消除食品欺诈控制程序》。要求每年对原辅料欺诈预防进行一次评估。  由食品安全小组组织进行《预防和消除食品欺诈薄弱性评估表》，并制定相应的控制措施，具体见“食品安全小组审核记录”  经沟通了解，采购过程中基本按策划的措施进行食材源头的控制，防止采购地沟油、干货类禁止经过浸泡等非法制作的产品，基本符合要求。 | | |
| 应急准备和响应 | | | | | | E8.2  O8.2  F8.4  H3.13 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹各类应急预案、《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  🞎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 | | 火灾应急预案演练2022.8.22 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防演练 | 有效 | | 交通事故应急预案演练2022.8.27 | 🞎实际发生 🗹演练 | 交通事故事故演练 | 有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   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 | | 火灾应急预案演练2022.8.22 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防演练 | 有效 | | 交通事故应急预案演练2022.8.27 | 🞎实际发生 🗹演练 | 交通事故演练 | 有效 | |  | 🞎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  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（已现场沟通）  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 | | 火灾应急预案演练2022.8.22 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防演练 | 有效 | | 交通事故应急预案演练2022.8.27 | 🞎实际发生 🗹演练 | 触电演练 | 有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | | | |
| 前提方案（PRP） | | | | | | F8.2 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：🗹《前提方案》、🗹《生产过程控制管理制度》 | | | 🗹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   公司位于上海市崇明区建设镇浜西村152号  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。  **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  经营面积约有2000 平方米，常温库 1 个；冷冻库房 1 个；冷藏库房 1 个；常温送货车1辆；冷冻送货车1辆；设有卫生间在库房外，与加工区有分离；设有一次更衣室、二次更衣室；  与平面图一致。  查看食品储存、配送过程管理，与流程图基本一致。   1. **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、物流和人流有区域划分，基本满足不交叉；   1. **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   在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库设有挡鼠板、车间外围有鼠笼、粘鼠板。  生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  生产车间安装有虫鼠害防治措施，在库房等处安装有诱捕式灭蝇灯；  每月对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，时间：2022.11.1-23日每天检查一次。  ，无异常，检查人：许浩。     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   环境主要以清洁为主，基本符合。   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   有《化学品领用记录》。化学品（84消毒）的出入库管理通过台账等方式进行控制；  现场观察——生产加工间地面硬化，但多处地砖破损，已现场沟通；地面基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。  原料验收见Q8.6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   存放时，针对生熟分开、荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。   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和消毒，环境基本干净整洁；提供有《卫生检查表》、生产加工间内环境主要以清洁为主，提供有关键场所《消毒记录表》；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“7.2”审核记录，员工工作服、工作帽个人清洗；基本干净整洁。  每日进车间员工进行晨检，提供有《员工晨检体温测试表》，  每天进厂按照疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况，查健康码、行程卡等信息；管理较为规范。  外来人员身体的健康告知：🗹健康证 ☑良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是预包装食品、冷冻冷藏预包装食品、蔬菜、鲜肉、水产  客户群体主要是团体用餐单位和餐厅；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | | |
| 场所及周边环境 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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 | | | | | | | 🗹良好卫生规范 | | | 🗹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 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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（包括冰和蒸汽）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： 见“食品安全小组审核记录” 结论：  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 | | | | | | | 清洁用水为城市用水。无需进行水质检测 | | |
| 包装  材料 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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 🞎纸盒 🗹周转筐 口塑料袋 🞎 其他 | | |
| 现场观察 | | | | | | | 产品包装材料主要以周转筐，每天使用前，消毒后进入内包间使用。提供《车间环境消毒记录表》，见4.3.4.3条审核记录。 | | |
| 废弃物管理 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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（汽车尾气） 🞎废包材 🗹 其他——食品废弃物 | | |
| 现场观察 | | | | | | | 清洁过程产生的废水，排入污水管网  分装车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；交市政处理。 | | |
| 产品污染风险和隔离 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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； 。  🗹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。采用区域分割方式  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、捕集器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；  🗹—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（金属探测器、x射线探测器等）；  🗹—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，无异常。 | | |
| 清洁  消毒 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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制定有效的清洁消毒方案，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：清洁消毒的区域、设备或器具的名称，清洁消毒工作的职责，洗涤、消毒剂的名称，消毒剂的浓度和时间，清洁消毒的方法和频率，清洁消毒效果的验证及不符合的处理，清洁消毒工作及监控的记录。  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。卫生间和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 | —— |  |  |  | 每班次上岗前 | —— | | 工器具 | —— |  |  |  | 每班次结束后 | —— | | 靴底 | —— |  |  |  | 每班次上岗前 | —— | | 设备-传送带 | —— |  |  |  | 每班次结束后 | —— | | | |
| 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； | | |
| 虫害  防治 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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、风幕；  —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、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。  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 | —— |  |  |  | | 鸟类 | —— |  |  |  | | | |
| 现场观察 | | | | | | | 每天进行1次检查，提供有《灭蝇蝇鼠检查记录》 | | |
| 人员卫生 | | | | | | H(V1.0)  3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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 | | 工作鞋靴消毒设施 | —— | —— | 每天进行 | □良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | —— | —— | 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 | 84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 | | |
| 现场观察 | | | | | | | 现场观察卫生设施完好，每日进行检查，提供有《卫生检查记录》。 | | |
| 工作服管理 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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“综合部审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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《员工晨检体温测试表》，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（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）。 | | |
| 场所  巡检 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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计划，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 生产环境 | 每天 | 2022-06-23 | 无异常 | —— | —— | | 食品加工人员 | 每天 | 2022-07-21 | 无异常 | —— | —— | | 设备 | 每天 | 2022-08-30 | 无异常 | —— | —— | | 设施 | 每天 | 2022-10-13 | 无异常 | —— | —— | | | |
| 现场观察 | | | | | | | 现场环境卫生良好、设备设施运转正常。 | | |
| 返工 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《不合格品和产品撤回控制程序》 | | | 🗹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》，销售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  F8.2 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | | | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 与食品接触物品 | 清洁频次 | 清洁方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 容器 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 工器具 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 设备 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 车辆 | 车辆每次装车前进行清洁消毒，合格装车 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 |   查看，提供了《配送过程及温度监控记录》，对清洁消毒、车厢温度、车牌号、司机等信息进行检查跟记录，抽沪BTL599，驾驶员：吴英明，配送目的地：江南造船厂；配送时间：2022.09.03，车厢温度：2-4℃  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（无） | —— |  |  | □有效 □不足 | | 半成品 | —— |  |  | □有效 □不足 | | 成品 | 临时存放，即时配送 | 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：  □常温，温度 室温 ℃，湿度 %  食材：☑冷藏，温度 0-4 ℃，湿度 %  食材：☑冷冻，温度 ≤-14 ℃，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）  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 | | | | | | | 配送车辆车厢内部干净，车辆运行完好；审核期间，跟据客户订单进行生产配送。  常温库18℃；冷藏库 5℃；冷冻库 14.8 ℃；与规定温度一致。 | | |
| 来访者 | | | | | | H(V1.0)3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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，未保留外来人员进入车间记录，已现场沟通。 | | |
| 撤回/召回 | | | | | | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹《不合格品和产品撤回控制程序》、🞎《食品召回控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | | | | 有权决定撤回/召回人员： HACCP小组长周森涟漪 ；  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 | 销售部 |  | | 通知消费者 | 销售部 |  | | 处置撤回产品 | 销售部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 销售部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |   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 | | 2022.06.21 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 面包过期（模拟） | 售出的和未售出的 | 全部撤回 | 🗹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 ，但对于撤回食品的处置方式不够充分，已现场沟通；  🞎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、《餐饮加工配送流程图》、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《危害控制计划》 | | | 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《配送流程图》、🗹《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、🞎《班组日加工计划》：  流程：  3c7f4e51c1f316b475f3ebfe87bec79  因行业特殊性，对食品配送，一般流程简单，以现场动态管理为主，表单化等信息较为简单。  抽查《采购单》、《出库单》等证据  工序1——储存   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-09-03 | 冷藏预包装食品 | | 0-4℃ | 4℃ | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-27 | 冷冻预包装食品 | | -14℃ | -14.8℃ | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-03 | 预包装食品 | | 在保质期内 | 在保质期内 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-22 | 蔬菜 | | 新鲜、无腐烂 | 新鲜、无腐烂 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-22 | 鲜肉 | | 新鲜、无变质 | 新鲜、无变质 | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-03 | 水产 | | 新鲜、无变质 | 新鲜、无变质 | ☑合格 □不合格 |   抽查：  工序：运输   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-09-03 | 冷藏预包装食品 | 0-4℃ | 4℃ | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-27 | 冷冻预包装食品 | -14℃ | -14.8℃ | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-03 | 预包装食品 | 在保质期内 | 在保质期内 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-22 | 蔬菜 | 新鲜、无腐烂 | 新鲜、无腐烂 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-22 | 鲜肉 | 新鲜、无变质 | 新鲜、无变质 | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-03 | 水产 | 新鲜、无变质 | 新鲜、无变质 | ☑合格 □不合格 | |  | 客户签收 | 按照订单提供份数 | 顾客签收 | ☑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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □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：  抽取**过程确认**相关记录名称：《特殊过程识别确认表》   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.8.26 | 服务提供 | 有健康证，具备服务提供能力 | 车辆维护保养，经确认，符合要求。 | 按需采购、按需领用、食材新鲜，符合要求。 | 符合流程图要求 | 符合食品安全要求 | —— | 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； 发货前对照订单复核；  对于食品行业的运输控制：  🗹车辆卫生清洁 🗹不与有毒有害物质混匀 🗹保温车辆的温度 -3.6℃ ℃  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~~加工/~~配送环境情况：是 🞎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、《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  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）  主要在销售部通过档案进行管理 | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | | | F8.5.4  H4.3.4.3 | | | | | | | | 文件名称 | | | | | 如：🗹手册8.5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  H4.3.4.3 | | | | | | | | 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：采购 | 销售部 | 按照相关产品特性描述 | 《检验报告》 | 可提供《检验报告》 | 符合 | | OPRP2：  低温冷藏 | 销售部 | 0-4℃ | 《温度监控记录》 | 4℃ | ☑合格  □不合格 | | OPRP3：  低温运输 | 销售部 | ≤-14℃ | 《温度监控记录》 | ≤-14.8℃ | ☑合格  □不合格 |   HACCP的实施情况：——不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | | |
| 可追溯性 | | | | | | Q8.5.2  F8.3  H（V1.0）3.7 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 🗹管理手册8.5.2条款、🞎《良好操作规范》、🗹《产品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：  🞎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6 月 21 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 | | 20220621 | 面包过期（模拟） | 20220621 | 20220621 | 20220621 | 无要求 | 全部回收 |   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 —— 。  产品留样（适用时）——不适用  抽查产品留样记录：规定要求留样每种≥125克，留样48h   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：  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：大米、植物油分区存放，存放在托盘上，隔墙离地；调味料类置于置物架上，分区存放，有标示牌；  在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 | | |
| 防护 | | | | | | Q8.5.4  H3.3 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：手册8.5条款、《仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《库房管理制度》、《前提方案/良好卫生规范》 | | | 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： 常温库： 大米 、酱油、醋、食用盐、大豆油等  冷藏库：青椒  冷冻库：羊肉片、鸡腿  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  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  🗹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；有标识卡；  冷藏库温度：4.0℃，冷冻库温度：-17.6℃。提供有《冷冻库温度运行监控记录表》 | | | 符合  🞎不符合 | | |
| 更改控制 | | | | | | Q 8.5.6 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》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：《 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 | | | | | | | ☑《致敏原管理控制程序》 | | | ☑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：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 物料 | 列举 | 含有过敏源评价 | | 原辅料 | 大豆油、豆制品、豆皮、鸡蛋、小麦粉、乳制品、虾等 | ☑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 | 大豆油、豆制品、豆皮、鸡蛋、小麦粉、虾、乳制品等 | ☑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 | 包装盒 | □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： 区域存放、有标签、标识卡  ——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： 分区域存放  ——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： 在接到顾客订单/签订合同时确认或在销售过程中通过口头方式传递  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：2022-6-16；  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，已现场沟通 | | |
| 食品防护 | | | | | | H(V1.0)  3.11 | | | | | | 文件名称 | | | | | | | ☑《食品防护控制程序》 | | | ☑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  e）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《食品防护计划有效性确认表》，确认时间：2022年6月16日  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 ，控制措施： 《食品防护计划》、良好的工作环境、人员管理  蓄意污染造成的显著危害： 掺杂、使用非食品原料、投毒 ，控制措施： 《食品防护计划》、《合格供方管理》 | | |
| 监视和测量资源 | | | | | | Q7.1.5  F8.7  H3.6 | | | | 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  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  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 | | 温度计 | DH22ZA012570002 | 2023.10.31 | 🗹储存中 🞎实验室 | | 台秤 | ZD202209120299 | 2023.03.11 | 🗹原料接受、产品发送 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《车间温度表校准记录》：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷藏库数显温度计 | 2022-11-6 | 每月1次 | 🞎车间 🞎实验室 | | 冷冻库数显温度计 | 2022-11-6 | 每月1次 | 🞎车间 🞎实验室 | | 冷藏车数显温度计 | 2022-11-6 | 每月1次 | 🞎车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎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 | | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | | | F8.5.4 | | | 文件名称 | | | | | | | | | 《危害控制计划》 | | | 符合  🞎不符合 | | | | |
| 运行证据 | | | | | | | | | HCCCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录” | | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划  H4.3.4.3 | | | 现场查看 | | | | | | | | | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1：采购 | 销售部 | 按照相应产品描述 | 检验报告 |  | 合格 | | OPRP2：低温储存 | 库房 | 冷藏库：0-4℃  冷冻库≤-14℃ | 库房温度监控记录 | 4℃；  -14.8℃ | 合格 | | OPRP1：低温配送 | 送货车辆 | 冷藏库：0-4℃ | 车辆温度监控记录 | 3.6℃ | 合格 |   HACCP的实施情况：——不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | | | |
| 产品和服务放行 | | | | | | | | Q8.6  F8.9.4.2  H3.8 | | | 文件名称 | | | | | | | | | 《成品验收管理制度》、《配送中心安全控制措施》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》、《进货检验规程》、《前提方案/良好卫生规范》  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 | 一般：感官检查、预包装完好、重量等  蔬菜：农药残留、新鲜、无腐烂变质；  畜禽肉类：合格证明、新鲜 | ☑符合 □不符合 | | 包装盒验收 | 随机抽取 | 外观、标识、感官要求（形状良好，卫生等） | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 感官、数量 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 现场随机 | 按照OPRP执行 | ☑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：《 采购单》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-09-03 | 预包装食品（糕点类） | 随机 | 索证、无破损、数量 | 无破损、感官无异常，批号在有效期内 | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-27 | 预包装食品（冷冻冷藏） | 随机 | 有动物检验检疫合格证、数量、感官 | 感官无异常，有动物检验检疫合格证 | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-03 | 蔬菜 | 随机 | 索证、新鲜、农残测试阴性、数量 | 新鲜，无腐烂变质；农残测试结果阴性 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-22 | 鲜肉 | 随机 | 有动物检验检疫合格证、数量、感官 | 感官无异常，有动物检验检疫合格证， | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-22 | 水产品 | 随机 | 新鲜、数量 | 感官新鲜，无异常 | ☑合格 □不合格 | | 2021-055-10 | 周转箱 | 100% | 外观、数量 | 合格证 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**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 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《产品出厂自检报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-09-03 | 预包装食品（糕点类） | 随机 | 索证、无破损、数量 | 无破损、感官无异常，批号在有效期内 | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-27 | 预包装食品（冷冻冷藏） | 随机 | 有动物检验检疫合格证、数量、感官 | 感官无异常，有动物检验检疫合格证 | ☑合格 □不合格 | | 2022-09-03 | 蔬菜 | 随机 | 索证、新鲜、农残测试阴性、数量 | 新鲜，无腐烂变质；农残测试结果阴性 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-22 | 鲜肉 | 随机 | 有动物检验检疫合格证、数量、感官 | 感官无异常，有动物检验检疫合格证， | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-22 | 水产品 | 随机 | 新鲜、数量 | 感官新鲜，无异常 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理， 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2022-11-24 | 送货 | 100% | 热情、按时、温度适宜、数量准确 | 顾客满意 | ☑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  H4.5 | | | 文件名称 | | | | | | | | | 如：🗹手册9.1.5/9.1.6条款、🗹《确认验证控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | | | |
| 运行证据 | | | | | | | | | 组织建立、实施和保持验证活动。策划“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  见《验证记录》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：🗹不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   主要以感官检验为主；做到卫生、清洁  抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 不涉及》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   主要以感官检验为主；  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，目前**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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | | | | | | H5.2 投诉处理 | | | | 运行证据 | | | | | | | 企业对投诉及投诉信息进行管理：**体系建立后没有发生**  查看投诉处理记录：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 投诉日期 | 投诉人 | 投诉内容 | 投诉方式 | 受理人 | 处理结果 | 纠正措施 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   企业应规定负责投诉处理人员的职责权限。 | |  | | | | | | | |
| 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 管代周森涟漪  发起纠正措施的指定人员 管代周森涟漪 。 | | | |
| 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》 | | | |
| 纠正措施 | | | | | | | | F8.9.3  H5.1.2 | | | | 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 | | | | | | | 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 周森涟漪 。 | | | |
| 不合格品的处理/控制 | | | | | | | | Q8.7  F8.9.4.3  H5.1.3  H5.1.1 | | | | 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， | | | |
| 分析与评价 | | | | | | | | Q9.1.3 | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：管理手册9.1.3条款、《XXXX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，  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：  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 其他——EXCEL统计  见《管理评审报告》 | | | |
| 分析与评价 | | | | | | | | F9.1.2 | | | | 文件名称 | | | | | | | 如：管理手册9.1.3条款、《监视和测量控制程序》 | | | | 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，包括：  ☑ 与PRP验证的结果  ☑ 危害控制计划验证的结果  ☑ 内部审核验证的结果  ☑ 外部审核有关的验证的结果。  分析数据的统计技术包括：  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——EXCEL统计  进行分析：  ☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；  ☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；  ☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；  ☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；  ☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。  见《验证分析报告》 | | | |
| EHS运行 | | | | E8.1  O8.1 | | | | | | | 文件名称 | | | 如：🗹管理手册8.1条款、🞎《环境运行控制程序》、🞎《消防安全控制程序》、🞎《固体废弃物控制程序》、🗹《水电管理制度》、🗹《固体废弃物管理制度》 | | | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | | |
|  | | | | | |  | | | | 运行证据 | | | | | | | 1.节约用电的控制：🗹随手关灯、🗹下班前关闭电源、🗹控制空调温度（夏季≥26℃；冬季≤20℃）  2.节约用水的控制：🗹随手关水龙头 🗹使用节水龙头及马桶  3.节约用纸的控制：🗹纸张双面使用 🞎尽量采用电子版文件  4.本部门危险废弃物的管理：🗹将墨盒、硒鼓交办公室集中由第三方处理  5.外来人员的安全管理：🗹进行安全告知 🗹陪同参观  6.外出人员的安全管理：🗹进行安全教育 🗹配备个人安全专职    7.消防的管理：定期检查附近🗹灭火器和🗹消防栓；  8.环境和安全对顾客的影响：🗹签订EHS协议/环境和安全告知书  9.原辅料MSDS的传递：🞎纸质 🗹电子版 🞎产品标签 🞎不适用 | | |
|  | | | | | |  | | | |  | | | | | | | 该公司没有配电室，有配电柜，线路基本整齐，有保护盖。  配备有灭火器，指针在有效期内。每月都有灭火器检查记录。c096103a42855f4eb24a5b0a2906c67 | | |  | | | | |
| 2022-11-24日16:00-17:30晚班的运行情况 | | | | | |  | | | |  | | | | | | | 有一次进货库，包括预包装食品（馓子）、冷冻预包装食品（鸡腿）、蔬菜（藕、芹菜、生菜、菠菜等）、水产（白鱿鱼），见《进货单》，经验收合格后入库。  冷藏库温度，3.7℃；冷冻库温度-14.5度  常温库：码放整齐、有标签  晚班没有发生送货。 | | |  | | | | |

说明：不符合标注N