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：运营部（销售） 主管领导：林庆嘉 陪同人员：李婉霞 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 FH(现场) 审核时间：2022年12月01日 |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4/8.7/8.9  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.6/3.7/3.8/3.9/3.11/3.12/4.3.4/5.2 |
| 运营部（销售）基本情况及职责权限 | F 5.3  H(V1.0)2.5.1 | 运营部负责人由总经理林庆嘉兼任，业务职能主要划分为销售及采购板块，具体职能如下：  销售职能：  1）负责建立起与客户良好的关系；  2）负责客户资料建立，并做好客户的定期回访工作；  3）负责与客户签订购销合同，并做好合同的评审工作；在公司内沟通合同方（委托方）的环境/职业健康安全要求，落实合同方（委托方）的环境/职业健康安全要求。  4）负责顾客满意度的测量，并提供各种服务实现顾客满意；  5）方针相关顾客财产的接收、登记等管理控制；  6）负责本部门的环境/安全在日常中的运行工作，及部门环境/安全紧急准备与响应的管理。  8）对食品安全不符合进行纠正和预防，对发现食品安全异常或紧急情况要及时向管理者代表报告；  采购职能：  1）负责供方的选择、评价和重新评价；向供方宣传本公司环境/职业健康安全方针和绩效并提出环境/职业健康安全要求；  2）负责采购产品的比价、议价和定价；  3）负责采购产品的采购，并及时跟采购产品到货情况；  4）负责供应商生产进度跟踪及协调工作；  5）负责跟催、督促跟单进度；督促供应商执行工艺标准，加强公司跟单质量控制。  6）负责采购物质的控制，减少、降低或消除采购物质所带来的环境/职业健康安全的影响；具体落实对供货方（材料厂家等）的环境/职业健康安全推进活动；  最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；  如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | HACCP体系策划和推动 | 食品安全小组 | 前提计划和HACCP实施 | 运营部 | | 采购控制 | 运营部 | FSMS验证和确认 | 运营部 | | 人员健康 | 综合部 | 基础设施 | 运营部 | | 监视和测量管理 | 运营部 | 人力资源管理 | 综合部 |   ☑HACCP小组长： 李婉霞女士  职责和权限为：  ☑ 确保建立、实施、保持和更新HACCP体系；  ☑ 带领HACCP小组工作；  ☑ 确保HACCP小组成员能够胜任，必要时，组织HACCP小组成员的相关培训和能力提升活动；；  ☑ 向组织的最高管理者报告HACCP体系的有效性和适宜性。 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品安全管理体系目标及方针 | F6.2  H (V1.0)2.4.2 | 最高管理者制定了文件化的食品安全方针：  顾客满意，服务满意周到,确保配送食品安全、不断创新，持续改进。  适应企业的宗旨和环境；  为制定和评审食品安全目标提供框架；  包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；  包括持续改进HACCP体系的承诺；  确保满足食品安全相关的能力需求；  在持续适宜性方面得到评审。  在组织内得到沟通、理解和应用，通过：展板 标语 会议 □文件发放 □其他  在相关方有需要时提供。通过：□网站 宣传册 □其他  销售部涉及的目标及完成情况：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 频率 | 结果  （2021年11月~2022年10月） | | 食品安全事故为零； | 季度统计 | 季 | 0 | | 食材投诉率小于2次/月 | 运营部月度统计 | 月 | 0 | | 顾客满意度≥90分 | 顾客满意度调查回收份数总分/发放总数 | 年 | 96分 | | 配送路线正确率100% | 配送正确批次/配送批次×100% | 月 | 100% | | 物料准时到货率≥98％ | 配送及时批次/配送总批次×100% | 月 | 100% | | 供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 月 | 100% | | 进货检验合格率≥ 98% | 当月进料验合格批数/当月进料总批数×100% | 月 | 100% |   食品安全目标基本已经完成。 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 良好卫生规范 | H (V1.0)3.3 | □手册第3.3条款、□《良好生产规范（GMP）程序》、□《前提方案》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 应按照适用的法律法规、标准、操作规范和指南要求建立并实施企业的GMP。以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。  本企业的前提方案所依据的卫生规范： GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》  是否与相关产品/服务相适宜 ☑是 🞎否，说明：  见《**良好生产规范（GMP）程序**》  《良好卫生规范、程序》评审周期为：说明： 每年  是否当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时实施评审。见3.4  🞎是 否，说明：  企业应对良好卫生规范的运行实施监视和测量。  是 🞎否，见3.6  企业应基于风险分析，建立环境监测计划，以减少食品污染的风险。  是 🞎否，见3.6  企业应对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。  是 🞎否，见3.6  验证活动应包括：  监视测量、纠正措施、记录的审核 卫生清洁效果的评估。 |  |
| 监视和测量 | H (V1.0)3.6 | ☑《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。  查看监视和测量计划：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 产品 | 索取检测报告  自测或送检 | 每年从供方索取1次外检报告；  果蔬类每批自测农残；鲜禽畜肉每批索取合格证及动物检疫证明  每年主动委托第三方机构检测1次 | 采购控制程序  食品安全管理手册 | □每月 □每季度 ☑每年 □每半年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | 按照程序文件/SSOP、危害控制计划/HACCP计划执行 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  ☑每年一次  □特殊情况增加 | 《内部审核控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | 《管理评审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对对问题进行统计 | □每年一次  ☑随时 | 《管理手册》、程序文件及相关制度等 | □每月 □每季度 □每年 ☑随时 |   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： |  |
| 监视 和测量的控制 | F8.7 | 如：☑《监视和测量设备控制程序》、☑手册第8.7 条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 了解用于质量/食品安全检测的监视和测量资源种类：  ☑计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🗹其他——不涉及  ☑计量器具 ： 🞎压力表 🞎温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 ☑电子称  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 ☑便携式食品快检分析系统  🞎监视设备 ：  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  🞎服务工作检查表：（不涉及）  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 校准日期 | 使用场所 | | 电子台秤 | GD602052211151339 | 2022-11-15 | 🗹分拣区 🞎仓库 | | 中心温度计 | GD602052211151340 | 2022-11-15 | 🗹分拣区 🞎仓库 | | YR-100便携式食品快检分析系统 | GE202211200023 | 2022-11-20 | 🞎分拣区 🗹检验室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》《校准规程》 《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎仓库 | |  |  |  |  |   计量器具的失效控制：🞎未发生🞎已发生，🞎失效之后如何处理（不涉及）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |  | |  |
| 标识和追溯 | H (V1.0)3.7 | 如：手册第3.7条款、 🞎《产品标识和可追溯性控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 应确保具备识别产品及其状态的追溯能力，并应制定实施产品标识和可追溯性计划，至少满足以下要求：  a）在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性：  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  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  b）保持产品发运记录，包括：🞎分销方、🞎零售商、🞎顾客 🞎消费者  抽查发运记录：  状态标识包括：  🞎合格品 🞎待检 🞎不合格品 🞎返工品 🞎顾客处退回品 🞎  应对标有产品成分表、致敏物质、识别码和其他关键信息的包装材料进行管理，防止误用的部分：  专人管理 🞎专库管理 🞎专线生产 🞎按需领用 🞎及时清场 🞎及时退回剩余标签  当产品未贴标签时，应提供所有有关的产品信息，以确保顾客或消费者安全食用或使用；  🞎包装箱外标识 🞎转移单据标识 🞎说明书标识 🞎网站说明 🞎人员培训 🞎  建立和实施可追溯性系统应考虑：  🗹接收材料、配料和中间产品的批次与终产品的关系；  🗹返工的材料/产品；  终产品的分销；    组织于 2022 年 6 月 18 日验证可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎食品安全事故 🞎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 | | 2022.06.18 | 2022.06.18日12时10分，运营部接到石狮市龙渊中心幼儿园的投诉，  反馈当天送的甜辣酱共4瓶保质期过期。 | —— | 2022.06.18 | 2022.06.18 | —— | 立即将送往石狮市龙渊中心幼儿园的甜辣酱及其他食材全部召回，道歉并重新配送新的甜辣酱给 石狮市龙渊中心幼儿园。 |   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 12 个月。  产品留样（适用时）：  抽查产品留样记录：（不适用）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   **系统的验证可使用终产品数量与配料数量的匹配作为有效性的证据**。🗹是 🞎否 |  |
| 基础设施 | F7.1.3 | 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 |
|  |  | 基础设施包括： 🗹办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房 🗹加工设备 🗹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/检测仪器一览表》、《配送车辆保洁记录》、《设备日常维护保养检查表》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 | 2022.4-2022.09 | 每月一次 | 清洁、保养 | | 维保记录 | 常温车辆 | 2022.4-2022.09 | 每月一次 | 清洁、保养、维修 | | 维保记录 | 电脑 | 2022.4-2022.09 | 每月一次 | 杀毒、系统升级 |   配送车辆共1辆，为小型面包车。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 清洁、保养 | 冷藏库 | 新库无维修 | 🗹合格 □缺少 |  | | 换机油\四轮刹车保养 | 常温车辆 | 2022.07.13 | 🗹合格 □缺少 |  | | 杀毒、系统升级 | 电脑 | 定期 | 🗹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 |  |   电梯维保及点检情况由物业进行管理。 |  |
| 基础设施  运行环境  前提方案 | F7.1.4  F8.2  H3.3 | 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   公司编制了《前提方案》YH / GL-01-2021，2021年04月01日(于2022年8月18日更新)；该公司因经营面积有限，已把仓储配送及办公地址变更到到新经营地址,具体为**:****福建省泉州市石狮市湖滨街道曾林巷8号1楼大堂后面**，面积约650平方米，仓库面积约200平方米,已提供租赁合同，符合要求。  附变更后经营许可证图：    公司主要客户群体是学校食堂，销售经营的食材品类有：01）生鲜类即果蔬及鲜畜禽肉、鲜鸡蛋等，主要采用以零库存模式，当天采买取当天配送，从供应商仓库分拣配送至客户仓库，02）预包装及冻品产品，主要品类为调味品（味事达酱油等 ）、大米、食用油、干杂货等(花生、大豆)产品，查年冷藏库存情况,由于经营模式为现进现出,冷藏库目前没有存放食材,目前主要供方包括石狮市远益粮油店、石狮市乐少华猪肉摊等。  目前共有1辆依配送用面包车,区域内短途配送主要采用摩托车送货，查看现场与公司地理位置图、平面图台账一致。另据公司负责人介绍，目前配送主要以所在区域近距离配送，时间一般在30分钟至1小时，个别客户对冻品及生鲜品类会要求使用保温箱配送。  **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  公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。查看初级农产品、预包装食品销售过程管理，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   因组织为销售配送企业，不涉及生产用水，对物流和人流有简单划分，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   现场查看，仓储区配备有挡鼠板及粘鼠粘、捕鼠笼，配备紫外线灭蝇灯，查看《虫鼠害防治情况检检记录表》时间：2022.04.23-10.28日，检查人：李婉霞，符合记录要求 ，查看未见鼠迹。  涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精和洗手液，由运营部管理，办公室场外设有一个冲式的卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。   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   提供《设施一览表》一份，主要设备有：冷藏库、配送车辆、电脑、打印机、空调、电子称、温度表等，登记了设施编号、设施名称、数量、设施状态等。提供了设备维护保养计划表  ，设备主要以清洁及定期消杀为主，提供《配送车辆消毒记录表》日期：2022.4.15-2022.10.21，记录有：车辆消杀方式75%酒清洗喷洒、时间每天一次等，操作人：李青云，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“采购部”F7.1.6/H3.5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   1、公司办公通讯设备实施日常清洁，由员工在每天工作前进行，现场核实该设备，完好。对分拣设备进行定期维护和保养工作基本正常，对于工作中发现的设备故障，能及时维修，设备暂无故障维修。  2、对租用汽车运输设备要求提供日常保养记录；  4、生鲜产品零存存，当天采购当天配送，预包装食品少量仓储  原料验收见H3.8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   针对调味品、大米、牛奶、干杂（黄豆、花生等 产品等进行分类摆放，存放时，有货架及垫板等，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   公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。提供有《场地消毒记录》，时间：2022.10，记录人：李青云，符合要求。  询问配送车辆的管理情况，主要通过每天出库前清洁及用75%酒精喷雾消杀，有每天清洁的视觉，每天工作结束进行场地清洁和消毒，环境基本干净整洁；办公场地内环境主要以清洁为主，有提供《配送车辆消杀记录表》，时间：2022.10.21，符合要求等；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。  配备有更衣柜，无紫外线，较为简单，配备了员工工作服，以各自清洗为主，目前没有消毒。   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农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售，客户群体是幼儿园及学校食堂；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 安全产品实现  追溯性系统  PRP  OPRP  HACCP计划 | F8.1  F 8.3  F8.2  F8.5.4  H (V1.0)4.3.4 | 配送部提供了《产品标识、追溯和召回程序》、《操作性前提方案》，实施时间为2021.05.01日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  据负责人林总介绍，业务范围以石狮市当地的幼儿园食堂为主，配送距离最远20公里内，时间40分钟至2小时内，每天的产品配送按顾客前一天下的订单进行采购，顾客下订单时间为前一天的下午17：00前，第二天早晨按顾客订单采购进行配送。  HACCP组成:针对3类危害：原料验收制定了1个ORRP计划及2个CCP点：冷藏保鲜、冷冻（暂不适用）。同时明确了监控的对象、方法、频次、人员、纠偏措施、验证、记录等内容，基本符合要求;   | OPRP计划  CCP控制点 | 显著危害 | | 行动准则/  关键限值 | 监控 | | | | 纠正措施 | 记录 | 验证 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 对象 | 方法 | 频率 | 人员 | | OPRP  原料验收 | 大米 | 农残  黄曲霉毒素B1 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018 《大米》标准的要求 | 监控SC证、定期检测报告 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每年由供货方提供报告 | 检验员 | 不能提供合格检验报告或相关证明的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）每批年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | 水产品 | 大肠杆菌、致病菌兽药残留 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。GB 2733-2015  《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》 | 定期检测报告 | 对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理 | 每年一次 | 采购员、检验员 | 不能提供SC证的、过期的拒收；不能提供定期检测报告的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | 花生油、豆油、芝麻油等 | 黄曲霉毒素B1、过氧化值超标 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017等 | 供方的检测报告 | 对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理 | 每年一次 | 采购员、检验员 | 不能提供SC证的、过期的拒收；不能提供定期检测报告的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | 蔬菜、水果 | 农残（有机磷、氨基甲酸酯等） | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 | 供方的检测报告 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每年由供货方提供报告 | 检验员 | 不能提供合格检验报告或相关证明的拒收；取消合格供方资格 | 原材料收货记录 | 每年审查检测报告、供应商评定记录、每天检查验收记录 | | 抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等 | 拟制率、农残测试纸检测呈阴性 | 农残每批检验、农残测试纸检测 | 公司每批进行农残检测 | 合格整批拒收 | 农残检测报告 | 运营部（采购）每批进行农残检测，保留农药残留测试报告； | | 鲜、冻畜肉 | 重金属、瘦肉精等 | 合格供方、供方提供三证，符合国家国标准要求。  执行GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 | 供方检测报告 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每批进货 | 检验员 | 不能提供合格检验报告或相关证明的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）验证厂家资质、动物检疫合格证明 | | 不合格品拒收 | 原材料检验记录 | | 调味品 | 重金属等卫生指标超标 | 合格供方、供方提供检测报告 | 检测试纸报告或第三方检测报告 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每批进货 | 检验员 | 不能提供合格检验报告或相关证明的拒收 | 原材料收货记录 | 运营部（采购）验证厂家资质、产品合格证明 | | 不合格品拒收 | 原材料检验记录 | | CCP1  冷藏保鲜 | 保鲜 | 微生物危害：有害微生物，致病菌。 | 冷藏温度0-10℃ | 保鲜库内温度 | 仪表连续测控 | 每天/次 | 仓库员工 | 若库温不够，对产品评估，调至规定温度，或调至其他冷库 | 保鲜温度登记 | 仪表每年监测  温度记录 | | CCP2  冷冻  (不适用) | 肉类冷冻 | 微生物危害：有害微生物，致病菌 | 肉类储藏温度≤-18℃ | 冷库温度 | 仪表连续测控 | 每天/次 | 仓库员工 | 若库温不够，对产品评估，调至规定温度，或调至其他冷库 | 冷藏库温度登记 | 仪表每年监测  温度记录 |   抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：  抽查客户1：石狮市琼林中心幼儿园的2022年销售合同及订单情况，提供石狮市琼林中心幼儿园的2022年10月31日销售单及所涉及产品的验收情况:  石狮市琼林中心幼儿园：配送销售单2022-10-31  提供了销售单：包括提供稻花香 100斤、葱 1斤、鸡蛋19斤、圣农翅根58斤、西红杮7斤等 合计1338元；  提供了石狮市琼林中心幼儿园的订单记录信息，包括上述需求信息；  ②提供了公司采购单，有上述产品；  ③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及企业检测报告及蔬菜、肉品动物检疫检验证明，检验结果为合格;  ④提供了2022年10月31日石狮市琼林中心幼儿园送货单，出货数量一致；包括上述范围，配送人：吴建伟。    抽查客户2：石狮市永宁镇中心幼儿园霞泽分园的2022年销售合同及订单情况，提供石狮市永宁镇中心幼儿园霞泽分园的10月31日销售单及所涉及产品的验收情况:  石狮市永宁镇中心幼儿园霞泽分园：配送销售单2022-10-31  提供了销售单：包括提供黄瓜 3斤、瘦肉3斤、豆腐5块等 合计183元；  提供了石狮市永宁镇中心幼儿园霞泽分园的订单记录信息，包括上述需求信息；  ②提供了公司采购单，有上述产品；  ③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及企业检测报告及蔬菜、肉品动物检疫检验证明，检验结果为合格;  ④提供了2022.10.31石狮市永宁镇中心幼儿园霞泽分园，出货数量一致；包括上述范围，配送人：吴建伟 。    OPRP控制情况（原料验收）  OPRP 原料验收  查原料验收食品验收记录情况：  01）抽查 玉米胚芽油，报告编号： WT101032200000906WT1 ,检测项目:色泽、酸价、过氧化值；检测单位名称：深圳市计量质量检测研究院;报告日期：2022-01-19，结论：符合要求；  02）抽五梁红香米，检验报告编号：FS12210019-004；检测单位名称：黑龙江省标检产品检测有限公司；检测项目：黄粒米、黄曲霉素B1、铅、镉、总汞等16项；检测报告日期：2022-10-14；检测结论：符合要求；    03）抽产品名称：仿蟹肉；产品检测报告编号：（2022）MJHY-X20957；检测单位名称：福建省产品质量检测研究院；检测项目：挥发性盐基氮、铅、镉等；检测报告日期：2022-08-16；检测结论：符合要求；  04）抽产品名称：财神蚝油；产品检测报告编号：食检2022-03-5661 ；检测单位名称：国家加工食品质量检验检测中心（广东）；检测项目：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠杆菌等；检测报告日期：2022-04-04；检测结论：符合要求；  05）抽产品：猪胴体;动物检验检疫证明编号：NO：3574485130 检测机构：福建省晋江市动物卫生监督所 ，检测时间：2022.10.11检测结论：合格  肉品品质检验合证 NO:021061128,生产单位：晋江市食品有限公司肉联厂有限公司，生产日期：2022.10.11 检验合格；  06）抽产品名称：鱿鱼;样品编码：0000000011500 检测项目：亚硝酸盐 ;检测机构：公司快速检测，报告日期：2022.11.15 结果判定：合格；    07）抽产品：甜心菜等;农残检测报告: 检测机构：公司快速检测 样品编码：00000000114203 检测时间：2022.11.15 检测依据：GB/T 2760-2014 GB/T5009.199-2003，检测方法：分光光度法 项目：农残，检测结论：抑制率 阴性 检验人:吴建伟 符合要求 ；  08）抽产品：圣女果等;农残检测报告 检测机构：公司快速检测 样品编码：00000000114203 检测时间：2022.11.15.检测依据：GB/T 2760-2014 GB/T5009.199-2003，检测方法：分光光度法 项目：农残，检测结论：抑制率 阴性 检验人:吴建伟 符合要求；   1. 09）抽产品：奥尔良烤翅 产品报告编号： NZA9RH6A07120173 检测单位：谱尼测试 检测项目 ：总砷、总汞、铅、镉等; 检测报告日期：2022.07.12检测结论：符合要求；     10）抽产品：深水黄花鱼 产品NO:FFZ20220604599 检测单位：广电计量检测（广州）有限公司 检测项目：铅、镉、甲基汞，检测日期：2022.06.27 检测结论：符合要求。  查看冷藏库情况，冷藏库内每天都是先进先出，不长期存放食材，现场查看未保存食材，提供了冷藏库管理规定，抽冷藏库温度要求（0-10℃），提供冷藏库记录，每天记录1次，测量时段：早9点，抽2022.11.02早9：00，4.3℃，2022.11.03，温度早9：00，4.4℃；记录人：李青云，2022.12.1现场查看温度显示：5.4℃。符合CCP1关键控制点要求。  询问得知，截止目前，没有发生控制措施（OPRP和CCP）点发生失控的情况。今后如有发生，则会对产品进行安全性评估，并根据评估结果采取相应的措施。  按追溯要求，查原材料采购验收情况，提供相关食材有2022年10-11月相关原材料采购订单及供方送货验收单，符合要求； | 🗹符合  🞎不符合 |
| HACCP计划 | H (V1.0)4.3.4 | 如：🞎手册4.3.4条款、🞎《HACCP计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 应根据危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系，识别针对每种显著危害控制的适当步骤，以确定CCP，确保所有显著危害得到有效控制。  OPRP1：  **原料验收**  CCP1：  **冷藏保鲜**  CCP2：  **冷冻 （暂不适用）**  组织确定CCP的方法：判断树表 🞎头脑风暴 🞎  当显著危害或控制措施发生变化时，应重新进行危害分析，判定CCP  未发生 🞎发生，类型：🞎显著危害/🞎控制措施，危害分析情况：  见《HACCP计划》 |  |
|  | 文件名称 | 如：手册4.3.4条款、🞎《HACCP计划》 |  |
|  | 运行证据 | 关键控制点的关键限值的确定 HACCP小组应为每个CCP建立关键限值。一个CCP可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。  OPPR1： **原料验收** 行动准则： 索证、供方第三检测报告、自送检检测报告  果蔬：农残抑制率＜50%或索取合格供应商的农残检测报告;公司每批进行农残检测  CCP2： **冷藏保鲜**  关键限值： 冷藏温度0-10℃  CCP3： **冷冻** （不适用） 关键限值： 肉类储藏温度≤-18℃  基于感知的关键限值，应由经评估且能够胜任的人员进行监控、判定。  不存在基于感知的关键限值  🞎存在基于感知的关键限值，评估人员： ，监控/判定人员：  为了防止或减少偏离关键限制，HACCP小组宜建立CCP的操作限值。  CCP1的操作限值： 未设置  CCP2的操作限值： 未设置  CCP3的操作限值： 未设置  保持关键限值确定的依据和结果的记录。见**《HACCP计划》**  注：关键限值可以是时间、速率、温度、湿度、水分含量、水活度、pH、盐分含量等。 |  |
| CCP的监控 | H (V1.0)4.3.4.3 | 《HACCP计划》 |  |
|  | 运行证据 | 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。 监控方法应准确及时；  监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；  监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。   | 序号 | 监控措施 | | | | | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP计划/  CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |  | | OPRP | 监控SC证、定期检测报告  拟制率、农残测试纸检测呈阴性、农残快检  供方检测报告 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求;  蔬菜、水果、公司每批进行农残检测 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管  农残每批检验、农残测试纸检测  对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 每年一次  蔬菜、水果公司每批进行农残检测  鲜、冻畜肉每批进货 | 采购员、检验员 | 运营部（采购）每批、每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录 | | CCP1 | 冷藏柜内温度 | 冷藏温度0-10℃ | 仪表连续测控 | 每天/次 | 仓库员工 | 仪表每年监测  温度记录 | | CCP2  （暂不适用） | 冷库温度 | 肉类储藏温度≤-18℃ | 仪表连续测控 | 每天/次 | 仓库员工 | 仪表每年监测  温度记录 |   当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。  未发生 🞎发生，采取的纠偏   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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》  当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。见7.7。  保持监控记录情况，不保持 🞎未保持，说明 |  |
|  | 文件名称 | 《HACCP手册》第4.3.4章节；《不合格控制程序》、 |  |
|  | 运行证据 | 应针对CCP的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。见 《不合格品报告》  纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收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。  🞎体系建立以来/近一年 发生关键限值偏离的情况 🞎是 🞎否  不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎监管检查报告中发现的不合格 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 其他 采购验收  抽查采取纠正措施相关记录名称：《审核周期内未发生》     |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 发生日期 | 偏离原因 | 受影响产品的评估 | 受影响产品的放行 | 受影响产品放行的人员 | 纠偏措施 | 纠偏人员 | 有效性评价 | |  |  | 🞎生物特性的测量或检验  🞎化学特性的测量或检验  物理特性的测量或检验 | 🞎放行至后续操作  返工  🞎降级  🞎改变用途  🞎废弃  🞎其他 | 运营部  何峥 | 向供应商替换 | 林天生 | 有效  🞎无效 |   当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP小组应重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新，保持纠偏记录。  见 《不合格品处置记录》 |  |
| 产品放行 | H (V1.0)3.8 | 如：《产品检验控制程序》或《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 | 100%目测 | 外观、验证合格证 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%目测 | 验收标准 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 |  |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 |  |  | □符合 □不符合 | | 服务放行 |  |  | □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：《采购入库单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-11-17 | 信华叉烧包6\*30  安井小蟹肉240g\*60  圣农鸡肉12kg  圣农单冻鸡肉10kg  疯狂全翅（5个装）  安井奶黄包360g | 100% | 保质期，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022--11-24 | 猪脚、前腿猪肉  （供方：华扬猪肉批发档） | 100% | 新鲜、检疫合格、无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-25 | 玉米、芥菜、小葱、小白菜、荷兰豆、萝卜、西红杮、金斗菇（供方：湖东蔬菜批发部--金叶小区果蔬路24-26号） | 100% | 新鲜，农残合格 | 有检疫合格证 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-19 | 稻香缘、玉梁红、齐齐哈尔  （供方：石狮市金源粮油经营部） | 100% | 保质期，检测报千、无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-14-18 | 桂鱼、黄骨鱼、鱼肚、龙胆、虾等 （ | 100% | 新鲜，快检合格 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 |     另抽查供方：远益粮油供货凭证，单据号：XS-2022-11-12-26754，商品名称：自然盐1件（保质期2年）、上海白醋1件、海天草菇老抽1.9 2瓶（保质期18个月）等 ，记录符合要求。  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：《 配送单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-10-31 | 黄瓜、瘦肉、豆腐、花蛤、稻花午 | 100% | 新鲜、检疫合格、保质期，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 202-10-27 | 鲜虾仁、干香菇、瘦肉、炸线面 | 100% | 快检合格、保质期，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022—10-31 | 金龙鱼玉米胚芽油 | 100% | 新鲜，无破损、保质期、提供检测报告 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-10-31 | 味事达味极鲜1.6L、绍兴加饭酒、太太乐芝麻香油、财神蚝油等 | 100% | 新鲜，无破损、保质期、提供检测报告 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-12-19 | 蟹肉棒、黑木耳、新鲜玉米粒、白菜、好侍百梦多原味咖喱、圣农鸡胸肉 | 100% | 新鲜，无破损、保质期、提供检测报告 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 销售配送记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2022-10-31 | 送货司机  （闽C29EJ2） | 100% | 按时按质按量、礼貌热情 | 无异常 | ☑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 |  |
| 应急准备与响应  撤回/召回 | F8.4  H (V1.0)3.9 | 公司制定了程序文件《应急准备与响应控制程序》，运营部主要参与公司统一组织的演练等活动。公司结合分拣配送等过程中的突发情况进行识别，并编制必要的应急预案。如停电、车辆故障等突发情况。  提供了2022年06月21日参加公司统一组织的《紧急疏散演练记录 》；提供2022年6月21《紧急疏散演练记录》记录里记录了演习的内容，并由总经理林庆嘉对于演习的效果进行了评价。  提供了2022年06月18召回演练记录，2022.06.18日12时10分，运营部接到石狮市龙渊中心幼儿园的投诉，反馈当天送的甜辣酱共4瓶保质期过期，批次为：20190324 ， 原因：采购进货过程中的 验收过程中因进货多种的食材，由于员工疏忽 未按全检方式抽查造成4瓶的的甜辣酱保质期过期，包括产品召回演练实施记录、召回演练通知、产品召回通知、产品召回记录，本符合。  目前没有发生召回或撤回的情况 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品欺诈预防 | HA(V1.0)3.12 | □《食品欺诈脆弱性评估程序》和□《食品欺诈预防计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 企业应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。  企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序，包括：  a）识别潜在的脆弱环节； 《食品欺诈脆弱性评估及预防计划表》  b）制定预防食品欺诈的措施；☑有效 □基本有效 □效果欠佳，需要改进  通过2022-01-02对供应商评价和来料验收，冷藏柜温度控制等方式进行控制。 c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  d）食品欺诈预防计划是否覆盖相关的食品类别☑是 □否  e) 定期控制措施进行确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；  与 2022年 7月 29日进行了食品欺诈预防计划评审 |  |
| 沟通 | F7.4 | 文件名称如：《沟通控制程序》 |  |
|  | 运行证据组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。  外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022.07.15 | 客户满意度调查 | 石狮市永宁镇中心幼儿园霞泽分园 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 | | 2022.07.15 | 客户满意度调查 | 石狮市龙渊中心幼儿园 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 | | 2022.07.15 | 客户满意度调查 | 石狮市第四实验小学 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 每周一 | 公司内部例会 | 全体人员 | 授课 | 管理部 | 培训合格 | |
| 投诉处理 | H (V1.0) 5.2 | 企业对投诉及投诉信息进行管理：  查看投诉处理记录： 至体系建立以为未有发生   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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。 |  |
| 不符合控制 | F8.9  H (V1.0)5.1 | 如：《不合格控制程序》、《产品召回/撤回控制程序》 | 🗹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：经询问，审核周期内未发生不合格产品纠正的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：经询问，体系运行至今未发生预包装产品不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | -- |  |  |  |   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  有权决定撤回/召回人员： 林庆嘉 ；  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 | 综合部 | 实际未通知 | | 通知客户 | 运营部 | 有通知单 | | 通知消费者 | 运营部 | 有通知单 | | 处置撤回产品 | 运营部 | 有模拟处理单 | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 运营部 | 无受影响批次产品 | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 | 有处理单 |   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：（无）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | |  |  |  |  |  |  |   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。 |  |
|  | 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（未发现不符合情况）  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 □ 符合 □不符合（不适用）  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |  |

说明：不符合标注N