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：供应链中心 供应链中心经理：李杨品 陪同人员：杨婵 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2022年12月06日 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4 |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 供应链中心负责人：李杨品，部门职责主要是：a) 负责产品加工的具体实施，编制生产计划并组织实施。b) 负责生产效率的改善；负责物料的控制。c) 负责做好生产车间、设备、工器具、工作服的清洁工作。d) 负责按照工艺要求组织生产；在生产中落实HACCP计划、操作性前提方案。e) 做好生产过程中化学品的使用管理；做好生产中防止交叉污染的工作；保护食品、食品包装材料、食品接触面免受其他杂质的污染；做好害虫的防治工作。f) 负责CCP点的实施及监控工作；监督做好生产中的各种记录并对其进行审核。g) 做好生产过程中废弃物分类、管理工作。h) 组织并督促各车间进行安全和文明生产，确保生产车间的设施、工作环境能够满足食品安全以及工作的需要。i) 负责按规定做好车间、仓库产品的标识。j) 负责原材料、半成品、成品仓库的管理。k) 组织制定产品的技术标准；参与制定操作性前提方案、HACCP计划；负责对控制措施组合进行确认。m) 协助做好操作性前提方案、HACCP计划的验证工作。n) 配合处理产品销售过程中出现的质量问题。o) 负责督促车间设备操作人员按照有关设备的安全操作规程进行操作。p) 检查生产车间的设备设施是否符合食品安全的要求,检查生产车间是否按规定对设施设备进行清洗消毒。 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《2022年度质量和食品安全目标方案》《质量目标》、《分解目标》 | 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。为实现总质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总质量/食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 2022年1-10目标实际完成 |
| 1.成品一次交检合格率≥99%； | 合格率=合格数/产品总数\*100% | 供应链中心 | 100% |
| 2.设备完好率98%以上 | 完好率=完好设备/总设备\*100% | 供应链中心 | 100% |
| 3.CCP监控率100% | 监控率=CCP监控点/CCP总数\*100% | 供应链中心 | 100% |

目标已实现🞎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 | F7.1.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《设备管理办法》《设备管理控制程序》、《设备操作规程》、《前提方案》； | 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 🞎动力设施 🗹试验设备 🞎辅助设施公司位于佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心2号楼五层502单元，经营面积有约1300平方米左右，设有加工间/分装车间 1间（混合间、烘焙间、拼配间、内包装间、外包间）；库房 3 间（冷藏库1个，原料及成品库各1个间）；检验室 1间；配套有办公室、辅助用房等。提供了设备台账清单，基本能满足乌龙茶、红茶、茉莉花茶的分装加工需要；抽查部分重要设施如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 设备名称 | 规格型号 | 数量 | 使用场所 |
| 封口机 | SF-B400型 | 2 | 茶叶分装间 |
| 拼配机 | CCP-110型 | 1 | 茶叶分装间 |
| 提香机 | -12C | 3 | 茶叶分装间 |
| 包装机 | C55A | 1 | 茶叶分装间 |

查看对设备采购的控制（体系建立以来无设备采购计划）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |

查看对设备维保的控制，有《设备维护保养计划及实施表》、《生产设备使用与维护保养记录》、《设备日点检表》，保养人为：李杨品

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 一级维保记录 | 封口机 | 2022.12.3 | 每月 | 日常点检保养 |
| 一级维保记录 | 拼配机 | 2022.12.3 | 每月 | 日常点检保养 |
| 一级维保记录 | 提香机 | 2022.12.3 | 每月 | 日常点检保养 |
| 一级维保记录 | 包装机 | 2022.12.3 | 每月 | 日常点检保养 |

查看对设备维修的控制（未见有维修记录）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 |
|  |  |  | ☑合格 □缺少 | 更换皮带 |
|  |  |  | ☑合格 □缺少 | 更换线路 |

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 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |

不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |
|  | 至 |  |  |
| **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 | F7.1.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、手册第7.1.4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；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 | 按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 |

  |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹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

公司位于佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心2号楼五层502单元，经营面积有约1300平方米左右，加工间/分装车间 1间（混合间、烘焙间、拼配间、内包装间、外包间）；库房 3 间（冷藏库1个，原料及成品库各1个间）；检验室 1间；配套有办公室、辅助用房等；与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

经营面积有1300平方米左右办公、厂房，加工间/分装车间 1间（混合间、烘焙间、拼配间、内包装间、外包间）；库房 3 间（冷藏库1个，原料及成品库各1个间）；检验室 1间；配套建设有办公室、等辅助用房等。查看原料入库、生产加工、成品出库等过程管理，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

 对物流、人流有区域划分。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

在车间位于五楼，有虫鼠害控制措施，与《虫鼠害控制图》一致；有废弃物料暂存区和下脚料临时贮存筐；有污水处理设施，直接排放；有灭蝇灯，（由组织自己实施清理，每周一次）；但现场查看使用诱捕式灭蝇灯，基本整洁，现场沟通。一阶段现查看诱蝇灯有少量蚊蝇尸体问题已整改，符合要求。查虫害消杀为外包；提供有外包合同；委托佛山市林大王环保科技有限公司虫害消杀。有《防鼠、防蝇、防虫害装置定期检查记录表》时间：2022.11.30废弃物料：由回收方统一回收。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

 设备需清洁、消毒，有保养计划和记录。 机械设备目前较新，保养未涉及润滑油；现场查看有清洁消毒化学品存放专柜，存放在洗手液、75%酒精；有化学品管理记录；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“综合部”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《 进货查验记录 》现场查看冷藏仓库温度显示为9℃，湿度55%；1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

人员按照《人流图》进入加工场所；原料包材按照《物流图》分别进入原料库、前处理区、加工区、内包材消毒间、内包装区、成品仓加工场所分为前处理区——原料验收等 加工间/分装车间 1间（混合间、烘焙间、拼配间、内包装间、外包间） 内包装间——内包消毒、自动包装（部分手工包装）  外包装间——外包在现场了解：内包材进入内包装间，先进行紫外灯杀毒处理。1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 因产品特点，茶叶分装过程为忌水过程，卫生等以清扫等为主。查2022.10-2022.11.30的《内包材紫外线消毒记录》，抽2022年11月30日对内包材进行消毒，每批次消毒时间30分钟；地面清扫，墙面、窗户、设备用抹布擦，棕毛刷，保证无灰尘、蛛网等。生产车间的消毒臭氧消毒、紫外线消毒、75%酒精擦拭等方式对进行消毒，抽查2022年6月至2022年11月车间的《空间消毒记录》，消毒时间为60分钟； 消毒确认人员为：姚玉群。  每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。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 每日对上岗员工进行个人卫生健康检查，有《个人卫生检查记录》工衣手洗及紫外线消毒每天1次，有《工衣清洁记录》 1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 该企业的主要产品是适合于大众饮用的茶饮料，主要品种为红茶、乌龙茶、茉莉花茶。1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

  |
| 标识和可追溯性生产过程控制（CCP/OPRP的控制） | F8.3F8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《产品标识和可追溯管理程序》、《产品/服务提供控制程序》、口《样品控制程序》、《前提方案》、、《HACCP计划》 | 符合🞎不符合🗹符合□不符合□符合🗹不符合 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格 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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| OPRP1 | 原料验收乌龙茶、红茶、茉莉花茶 | 从合格供方采购索取合格的第三方检测报告 | 见质量部审核记录 | 原材料：红茶检测报报告：A2220138658101001C检测日期：2022-04-22检测指标：水分≤7.0铅、六六六、滴滴滴等 102项检测机构：厦门华测检测技术有限公司检验结果：符合抽查《原辅材料进货检验（验证）报告产品名称：红茶(花香红茶)来料日期2022/10/11检测项目：感官、杂质、粉末、水分≤5.9%检测结论：合格原料：乌龙茶 检测报告：A2220138658101003C检测机构：厦门市华测检测技术有限公司检测指标：六六六、滴滴涕等 98项检测日期:2022.04.22检测结果：符合抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告原材料：乌龙茶（凤凰单枞）来料日期：2022/08/1检测项目：感官、杂质、粉末、水分≤6.1%检测结论：合格原料:茉莉花茶检测报告：HXJ22-0191检测机构：横州市综合检验检测中心检测项目：六六六、滴滴涕等 15项检测日期：2022.05.24抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告原材料：茉莉花茶来料日期：2022/10/13检测项目：感官、杂质、粉末、水分≤5.3%检测结论：合格 | 符合要求 |
| OPRP2内包材使用前的处理 | 加工间 | 使用前臭氧机/紫外灯灭菌30分钟以上； | 内包材灭菌记录 | 抽查2022.11《包装材料杀菌记录》2022.11.1 消毒室消毒 时间：10:30-11：00 运行时间30分钟11.28 时间:13:30-14:00 运行 30分钟记录人：杨婵 | 符合要求 |

HACCP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1烘烤 | 分装间 | 红茶 温度80-90℃时间30-50min水分 ≤7.0%乌龙茶 温度 90-100℃时间 40-50min水分≤7.0%茉莉花茶 温度85-95℃时间20-30min水分≤7.0% | 烘干工序记录/成品检验原始记录/CCP纠偏记录 | 2022.12.06c《CCP干燥监测记录》二级红：批次20220606，烘焙时间：10:10-10:40，烘焙温度：85℃，烘焙数量：30.15kg,水分：3.2% 记录人：杨婵查 2022.11.30 乌龙茶（大红袍） ，批次：221123，烘焙时间：13：30-15:30， 烘焙温度：135℃，水分：3.5%茉莉花茶直接分装，通常无需再烘烤。 | 不符合要求 |

抽查 2022.11.30日CCP干燥监测记录：乌龙茶（大红袍）批次221123，烘焙时间：13：30-15:30 ，烘焙温度：135℃，记录与危害控制计划CCP点烘烤：乌龙茶CL值：乌龙茶 温度 90-100℃时间 40-50min不相符。已开不符合项整改组织于 2022 年 05月 05 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 |
| 20220425 | 2022.5.5上午9点收到客户投诉，我公司提供茶叶有霉变，对总经理汇报此事。总经理随即于2022.5.5上午11点在公司会议室主持召回小组会议。 | 2022.04.25 | 2022.04.25 | 2022.4.25 | 已确认 | 20220425，发往A（批号为20220425，生产时间为2022.4.25）茶叶数量为132 件，有运营中心通知客户召回 |

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 **24** 个月。产品留样见质检部审核记录。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，见质检部审核记录。🗹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：现场巡查，基本符合，现场提供有温度监控器具；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 🞎不适宜说明： |
| 撤回/召回 | F8.4 | 文件名称 | 如：🗹《产品召回程序》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员：林烨 总经理 ； 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 | 总经理 |  |
| 通知客户 | 运营中心 |  |
| 通知消费者 | 运营中心 |  |
| 处置撤回产品 | 综合办 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 供应链中心 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |

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 本部门参加公司组织的产品撤回、召回演练，具体为：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 20220425 | 2022.5.5上午9点收到客户投诉，我公司提供茶叶有霉变，对总经理汇报此事。总经理随即于2022.5.5上午11点在公司会议室主持召回小组会议。 | 2022.04.25 | 2022.04.25 | 2022.4.25 | 已确认 | 20220425，发往A（批号为20220425，生产时间为2022.4.25）茶叶数量为132 件，有运营中心通知客户召回 |

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。 |

说明：不符合标注N