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） | | F8.3  F8.5.4 | 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