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：品管部 主管领导： 颜鸿顺 陪同人员：许心雅  | 判定 |
| 审核员：邝柏臣（远程 微信/语音、视频、电话） 审核时间：2022年12月28日 |
| 审核条款：F:5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4 |
| 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 | 在手册中规定了品管部的职责，主要负责对指导生产现场的质量，技术管理工作，确保质量、技术文件符合国家及上级机关发布的政策、法律、法规和条例并正确贯彻执行；对不合格品进行标识和隔离存放；不合格项纠正措施的指导、跟踪验证；产品的监视和测量工作；监视和测量设备的管理控制工作；对内外部环境和相关方进行监视和评审，识别风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。通过会议、文件等方式进行传达，询问品管部负责人颜鸿顺，基本清楚自身实际职责。 |
| 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、《质量目标分解及完成情况考核表》《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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022年1-11月） |
| 材料及生产过程漏检率0 | 材料及生产过程漏检次数/总次数 | 品管部 | 0 |
| 计量设备准时校验率100% | 计量设备准时送检数量/需送检总数\*100% | 品管部 | 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。 |
| 监视和测量资源 | F8.7 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、手册第8.7条款 | 🗹符合🞎不符合🗹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 🞎服务工作检查表 🞎🗹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——滴定装置监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备🞎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：——不适用🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他查看《计量器具台账》，🗹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 |
| 电子天平 | （JJ）22005594 | 2022-06-17 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 电子台秤 | （JJ）220006366 | 2022-07-05 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 电子天平 | （JJ）22006388 | 2022-07-05 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 生化培养箱 | 22AA001580002 | 2022-01-06 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 电热鼓风干燥箱 | 22AA001580001 | 2022-01-06 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 灭菌锅 | ZD202202142590 | 2022-02-14 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 温湿度计 | DH20220606Q12 | 2022-06-06 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 砝码1kg | 22AA001600005 | 2022-01-06 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 砝码500g | 22AA001600006 | 2022-01-06 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 压力表(2103I7041) Y100Z,(0-1.6)MPa,1.6级 | 申报单号：2022122215303167218 | 2022-12-22日已送检未取回 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 压力表(HY69570932603) Y-100,(0-1.6)MPa,1 | 申报单号：2022122215303167218 | 2022-12-22日已送检未取回 | 🞎车间 🞎实验室 |
| 压力表(HY69570932737) Y-100,(0-1.6)MPa,1 | 申报单号：2022122215303167218 | 2022-12-22日已送检未取回 | 🞎车间 🞎实验室 |

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 |
| 隧道炉GH-S30M | 每月 | 内部定期比对 | 🗹车间🞎实验室 |
| 隧道炉GH-S58M | 每月 | 内部定期比对 | 🗹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 |  |

在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明 组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。🞎是 🞎否，说明  |
| 危害控制计划的实施验证 | F8.8.1/8.5.4.5 | 文件名称 | 如：手册中8.5.4.5/8.8 🗹危害控制计划 | 🗹符合🞎不符合☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 原辅料验收为OPRP点，具体由采购部负责，详见采购部审核记录。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 |
| 原辅料验收操作规程 | 小麦粉 | LS/T3201面包用小麦粉 | ☑符合 □不符合 |
|  | 海苔肉松 | GB/T23968-2009肉松 | ☑符合 □不符合 |
|  | 沙拉酱 | SB/T10753-2012沙拉酱 | ☑符合 □不符合 |
|  | 白砂糖 | GB/T317-2018白砂糖 | ☑符合 □不符合 |
|  | 复配乳化酶制剂 | GB26687-2011复配食品添加剂通则 | ☑符合 □不符合 |
|  | 活力吐司卷膜 | Q/ZLZF001-2019复合膜、袋 | ☑符合 □不符合 |
| 水质检验 | 每年一次，第三方检测 | GB 5749—2006生活饮用水卫生标准 | ☑符合 □不符合 |
| 生产用水自检 | 每季度检测一次 | PH6.5-8.5，大肠菌群不得检出，菌落总数≤100CFU/g |  |
| 车间空气沉降 | 内控空气沉降，检测菌落总数、霉菌采样点根据空间大小决定 | 内控标准：标准为菌落总数：脱盘区≤64CFU/皿冷却间≤30CFU/皿内包装间≤30CFU/皿内包材消毒间≤30CFU/皿 馅料消毒间≤30CFU/皿霉菌：均为≤30CFU/皿 | ☑符合 □不符合 |
| 接触面涂抹检测 | 菌落总数、霉菌、大肠菌群；平板法检测 | 内控标准：菌落总数、霉菌：工人手/手套表面≤10cfu/25cm2 ；工作服≤10cfu/25cm2 ；工器具、盘子、生产设备表面等≤10cfu/25cm2大肠菌群不得检出 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 重量等 | 过程操作规范性检查 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分、霉菌、酸价、过氧化值 | GB7099-2015 | ☑符合 □不符合 |

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：《 》**（见采购部审核记录）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取原材料检验相关记录名称：《 水质检验报告》（已送检，见食品安全小组审核记录，详见附件）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  | ☑合格 □不合格 |

抽取过程检验相关记录名称：《 生产用水检验记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-12-22 | 水源为城市用水，每季度自检一次 | 每季度一次 | 菌落总数、大肠杆菌 | 菌落总数 6 CFU/g、大肠菌群0 CFU/g、检验合格，检验员：龚晓婷  | ☑合格 □不合格 |

抽取过程检验相关记录名称：《涂抹记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-11-22 | 人员手部 | 每月一次 | 菌落总数≤10CFU/25cm2大肠菌群不得检出 | 菌落总数=5 CFU/25cm2；大肠菌群=010CFU/25cm2；采样点：林秀兰、，检验人：龚晓婷 | ☑合格 □不合格 |

按照追溯要求，抽取成品**检验**相关记录名称：《 出厂检验报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-12-24 | 肉肉海苔吐司/20221224 | 同一批次感官、净含量抽取7箱（批数量为520\*16箱）进行开箱检查，另抽取25包进行理化、微生物试验、留样等。规格520g\*16盒/箱 | 感官指标净含量520g/盒水分≤35%酸价≤5mg/g过氧化值≤0.25g/100g菌落总数（5,2,104,105）CFU/g大肠菌群（5,2,10,102）CFU/g | 感官符合要求净含量571.5g水分21.9%酸价0.011mg/g过氧化值0.012g/100g菌落总数（＜10,＜10,＜10,＜10,＜10）CFU/g；大肠菌群（＜10,＜10,＜10,＜10,＜10）CFU/g；检验结论：合格检验员李家莹，审核：龚晓婷 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-12-11 | 迷你吐司面包( 黄油芝士味)/20221211 | 同一批次感官、净含量抽取8箱（批数量为399箱）进行开箱检查，另抽取25包进行理化、微生物试验、留样等。规格2kg/箱 | 感官指标净含量2kg/箱水分≤35%酸价≤5mg/g过氧化值≤0.25g/100g菌落总数（5,2,104,105）CFU/g大肠菌群（5,2,10,102）CFU/g | 感官符合要求净含量2.020kg/箱水分25.1%酸价1.0mg/g过氧化值0.010g/100g菌落总数（＜10,＜10,＜10,＜10,＜10）CFU/g；大肠菌群（＜10,＜10,＜10,＜10,＜10）CFU/g；检验结论：合格检验员：李家莹，审核：龚晓婷 | ☑合格 □不合格 |

抽取成品型式检验相关记录名称：《 》**（见食品安全小组审核记录）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 |
|  |  | 🞎抽检🗹送检 |  |  | 🗹合格 □不合格 |
|  |  | 🞎抽检🗹送检 |  |  | 🗹合格 □不合格 |
|  |  | 🞎抽检🗹送检 |  |  | 🗹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 |
| 不合格输出的控制 | F8.9 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》 | 🗹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：《供应商不合格品处置记录》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-11-26 | 良品肉肉海苔吐司包膜（蓝色）（线下） | 肉肉海苔吐司线下蓝膜由于中间的纸芯变形导致包膜上不进去共16.542Kg（包膜桶重0.48Kg已扣除） | ☑退货 □换货 □降等 □让步接收 | 有效 |
| 2022-10-22 | 良品肉肉海苔520g内盒 | 底部破损，漏底 | ☑退货 □换货 □降等 □让步接收 | 有效 |
| 2022-09-11 | 良品肉肉海苔吐司520g物流周转箱 | 外包装袋破损漏粉 | ☑退货 □换货 □降等 □让步接收 | 有效 |

抽取不合格半成品处置相关记录名称：《不合格品处置记录》（审核周期内未涉及）

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

抽取不合格成品处置相关记录名称：《不合格品处置记录》（审核周期内未涉及）

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

抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《不合格品处置记录》（审核周期内未涉及）

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

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 □不符合现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 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 李永华 发起纠正措施的指定人员 李永华 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和预防措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系审核周期内，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 | 文件名称 | 如：《纠正和预防措施控制程序》 | 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——召回演练，审核周期内未实际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 |
| 2022-10-15 | 20220813大鼓面包香芋黑米味、冰淇淋酸奶味反馈漏气问题退货。 | 1、返工，将不合格品挑选出来后，合格产品重新装箱2、排查不合格品的漏气问题后，漏气产品报废 | 1、0813气充太饱，夏天天气热，容易胀气，相互挤压导致产品漏气产生2、包装出来的产品容易打折，导致漏气 | 1、20220818调整机台的充气位置从300调整到2302、控制面包醒发大小均匀，防止面包因产品太大太小引起打折漏气3、20220818后生产的每批次大鼓面包进行出厂抽检，确认合格后，进行发货 | 🗹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：《不合格品控制程序》 | 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—— 李永华 。 |

说明：不符合标注N