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：综合部 负责人：郭敬 陪同人员：张斌 | | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 、马焕秋【实习】 审核日期：2023-02-28至2023-03-01上午 | | | |
| 审核条款：FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.7/8.5.4.5/8.9 | | | |
| 部门职责 | F5.3 | | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责公司人员能力管理、公司各职责及任职资格的制定、制定年度培训计划并组织培训、体系文件和记录管理、基础设施管理、产品验收、销售过程管理、参加公司组织的撤回召回演练等工作。 | | |
| 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年度各部门目标指标完成情况检查表》、🞎《总目标》、🞎《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。  本部门分解的总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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.11-2023.01） | | 采购原材料检验率100% | 季度 | 未明确计算方法，已与企业沟通 | 综合部 | 100% | | 食品安全事故: 0次 | 年 | 按照实际发生次数 | 综合部 | 0 | | 客户满意度≥90 分 | 年 | 顾客满意度调查 | 综合部 | 100分 | | 培训实施率≥95% | 年 | 未明确计算方法，已与企业沟通 | 综合部 | 100% | | 产品及时交付率 100% | 季度 | 未明确计算方法，已与企业沟通 | 综合部 | 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。 | | |
| 人员 | | F7.1.2 | | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 | | 3 |  | 7 | -- | --- | --- | 10 |   建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 🗹否   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | 最高学历 | 🞎专科 🞎本科 🞎硕士以上 |  | | 教育专业 | 🞎食品相应 🞎食品相关 🞎食品不相关 |  | | 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上 |  | | 专业工作经历 | 年 |  | | 责任和权限 |  |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否——不涉及 | |
| 基础设施 | | F7.1.3 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1.3、8.2条款、🗹《前提方案》、🗹《基础设施和过程运行环境管理需》、口《设备设施维护保养程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 基础设施包括：🗹办公楼（室） 🞎加工间 🞎库房（小型冷库） 🞎加工设备 🞎特种设备 🞎动力设 🞎检验设备 🞎辅助设施 🗹车辆（2辆常温车）  查看对设备采购的控制（审核周期内没有发生）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制：提供了《设备清单》，主要是车辆、打印机、电脑；车辆维保没有定点，有保留车辆维保的凭证。目前一般都是客户配送到公司，简单分拣后直接配送，目前刚起步，受客户群体影响，总体配送量较少，每日检查车辆使用情况，有检查的记录，抽查:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 维保设施/车辆 | 维保时间 | 维保内容 |  | | 维保记录 | 配送车辆 | 2023.01.30 | 更换机油等 |  | | 维保记录 | 打印机/电脑 | 2022.9.12 | 外观清洁、功能检查、线路检查、防护检查等，结果：√ |  | | 维保记录 |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制——暂无维修   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备维修记录 | —— |  |  | 🞎合格 □缺少 | | 设备维修记录 |  |  |  | □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 | | —— | 审核周期内未发生 |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制——不涉及  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~~ |  |  | ~~年 月 日~~ | ~~□有效 □过期~~ | ~~□有 □无~~ | | ~~电梯（客梯）~~ |  |  |  | ~~□有效 □过期~~ | ~~□有 □无~~ | | ~~电梯（货梯）~~ |  |  |  | ~~□有效 □过期~~ | ~~□有 □无~~ |   🗹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（电梯）~~ | | ~~供方名称：~~ | ~~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）~~ |  |  |  | ~~□完好□不完好~~ |  | | ~~电梯（货梯）~~ |  |  |  | ~~□完好□不完好~~ |  | |
| 过程运行环境 | | F7.1.4 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 定期与员工沟通，尊重员工，关注员工身心健康 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 调整上班时间、合理安排员工休息，定期组织团建活动 | | 物理因素 | 🗹温度 口湿度 🗹照明 口空气流通  🗹卫生 口噪声等 | 按照前提方案RPR进行控制 | |
| 能力 | F7.2 | | 文件名称 | 如：《人力资源管理程序》、 🞎《能力和意识控制程序》、 🗹《作业文件》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看🞎《岗位任职要求》、🗹《岗位能力确认表》🗹基本充分有效 🞎不足，说明：  抽查任职能力情况：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 | | 总经理兼销售部经理  张斌 | 学历：本科/专科/本科/专科/🗹高中以上/初中  专业：无特殊要求  培训：——  工作经历：3 年 | 学历：初中  专业：—— | 20年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 综合部经理  郭敬 | 学历：本科/🗹大专或以上/高中以上  专业：具备相关行业丰富的管理经验  培训：无特殊要求  工作经历： 3 年 | 学历：大专  专业： | 20年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 食品安全小组组长  郭敬 | 公司领导任命 | 学历：大专  专业：—— | 20年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 综合部  陈月 | 学历：本科/专科/🗹高中以上  专业：具备相关行业丰富的销售经验  培训：——  工作经历： 1 年 | 学历：大专  专业：—— | 10年 | 🗹胜任 □不胜任 |   抽查郭敬、陈月，已进行了能力评价，结果：胜任  获得所需的能力所采取措施：培训 调整岗位 岗位辅导 🗹招聘 🗹劳务外包 🞎其他   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 | | 管理人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 技术人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 操作人员 名 | 实招 名 |  |  |  |   上半年无招聘计划，下半年根据公司销量情况再定  培训过程的控制：  **查供方管理情况发现：**  未提供2023年度的培训计划，不符合《人力资源控制程序》4.3.1条款的要求。  抽查已开展实施的《培训记录》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | 2022.11.22 | 贯标培训 | 公司人员/8人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2023.01.03 | 危害控制计划、显著危害 | 公司人员/8人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2023-01-12 | 内审员培训 | 郭敬、陈月 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | |  |  |  |  |  |   持证上岗人员的控制：——不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 叉车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电梯工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 行车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 锅炉工（G1） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力容器操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力管道操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电工 |  |  |  | □有效 □过期 | |  |  |  |  |  |   电工由新发地农产品批发市场负责管理  ——不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书 | 有效期期限 | 结论 | | 焊工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 高压电工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 低压电工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 危化品操作工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 消防员 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 安全员 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 |   抽查行驶证：京AME960、京AVY650，按规定进行年检，在有效期内。  健康证管理，抽取：销售行业对健康证无特殊要求；   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 | | 食安小组组长兼综合部经理 | 郭敬 | 大1110200048373 | 2023-08-26 | 有效 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：  ☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 □产品生产 ☑服务提供 □工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 意识 | F7.3 | | 文件名称 | 如：🗹《人力资源管理程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织工作人员提高食品安全意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 与其任务相关的食品安全管理目标 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处； | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 不符合食品安全管理体系要求的后果 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  |   公司目前规模较小，负责人表示沟通比较顺畅，主要通过会议或面对面等沟通交流为主，但未规范化管理，后期改进。 | |
| 沟通 | F7.4 | | 文件名称 | 如：🗹管理手册7.4条款、🞎 《信息沟通程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 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 | | 2023-02 | 日常安全检查 | 新发地农产品批发市场 | 现场巡视 | 综合部 | 基本符合要求 | |  |  |  |  |  |  |   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 | | 2023-02-25 | 配送客户订单沟通 | 综合部配送人员 | 会议 | 综合部 | 在实际工作中执行 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | |
| 形成文件的信息 | F7.5 | | 文件名称 | 如：🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件化信息控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单登》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 | | 食品安全管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-11-01 | 张斌 | 各部门 | —— | —— | | 危害控制计划 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-11-01 | 张斌 | 各部门 | —— | —— | |  |  |  |  |  | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  |   审核周期内未见发生修改:   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | 食品安全管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2023-02-27 | 张斌 | 各部门 |  | —— | | 危害控制计划 | 🗹纸质 🗹电子 | 2023-02-27 | 张斌 | 各部门 |  | —— | |  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  |   电子文件系统管理：🗹定期杀毒 🗹定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🗹其他——不涉及  **外来文件控制**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | 中华人民共和国食品安全法 | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-11-01 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | ISO 22000:2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-11-01 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留量 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-11-01 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 31621-2014食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-11-01 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-11-01 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-11-01 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 |   记录（音频、视频、图片等证据）控制   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 | | 培训记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 综合部 | 2023年1月 | —— | —— | | 粮油蛋奶调料等干杂采购合同 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 综合部 | 2022-01-19至2023-01-18 | —— | —— | | 送货单 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 综合部 | 2023-01 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | 文件名称 | | | 如：🗹《监视和测量设备控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🞎计量器具 ： 🞎压力表 🞎温度计（温控仪） 🞎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 🞎农残检测仪 🞎其他  🞎监视设备 ：不涉及  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  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 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子台秤 | Z2023012521871 | 2024.01.24 | 🗹分拣/检验 🞎检验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 | |  |  |  |  |   抽查内部校准情况：——不涉及   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— | —— |  | 口分拣区 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎车间 🞎仓库 |   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：——不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   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 |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | | | 如：🞎《前提方案》、🗹《管理手册》8.2条款 | 🗹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   公司位于北京市丰台区花乡新发地农工商联合公司院内新发地农产品市场商业街一层71号。  提供了平面图，虫鼠害防治【比较薄弱，已现场沟通】、用水等较为简单。审核周期内未发生变化。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一执   销售店铺面积，办公为主： 40平方米左右，每天配送订单供方配送到办公区，简单分拣后配送，目前合作客户需求量较少。配送车辆：2 辆。  现场观察（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品、不含熟食）销售基本符合要求。  提供销售过程管理，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   使用城市用水；只用于清洁（洗手、车辆清洁、卫生间、办公区地面清洁），水质不与产品直接接触。   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   现场观察：办公区货架上存放有少量的烹饪黄豆酱，鼠害控制比较薄弱，已现场沟通；  因位于批发市场内部，外围的鼠害管理等均由新发地批发市场综合管理。  提供有《XML公司FSMS环境/卫生/设施检查表》，对鼠害、地面等情况等进行了检查，抽2023年1月至2023年2月25日，检查：√，检查人：张永东；  配备有灭火器；  垃圾桶在室外；无污水；卫生间在室外，基本符合。   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   设备主要是车辆、电脑打印机，见7.1.3条款   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“7.1.6条款”审核记录；  化学品主要是清洁消毒用，很少量，从当地超市购买使用；   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   见本部门“8.9.2 条款”审核记录  现场观察——销售办公区在京市丰台区花乡新发地农工商联合公司院内新发地农产品市场商业街一层71号（租赁期限为2023.01.01-2023.12.31），销售办公场所在市场内，店内配有电脑、打印机等办公用品，存放有灭火器，现场基本整洁，地面较脏，已口头建议改进。  提供有《XML公司FSMS环境/卫生/设施检查表》，每日对地面卫生进行检查，检查：√，检查人：张永东；  2023-02-27，车牌号：京AVY650，配送客户部队汽车连，配送产品：鸡蛋、优酸乳、陈醋、甜辣酱、特仑苏牛奶、胡椒粉、大沙拉酱、米线、花生等，配送人：张\*\*，客户签收。   1. **防止交叉污染的措施有待进一步完善；**   🗹基本满足 🞎不满足要求  目前销售以常温品占比较大，冷冻冷藏类较小；负责人表示配送车程主要控制在2h以内，基本满足客户要求，审核周期内未发生顾客不满意或投诉情况。  食材当天采买，当天配送，基本不暂存，现场查看货架上有少量烹饪黄豆酱，存放在货架上，基本可以防止交叉污染；   1. **清洁和消毒；** 🗹基本满足 🞎不满足要求   车辆主要以清洁为主，提供有《XML公司FSMS环境/卫生/设施检查表》，对运输、小推车、工器具等卫生情况等进行了检查，抽2023年1月至2023年2月-25日，检查：√，检查人：张永东；     1. **人员卫生；** 🗹基本满足 🞎不满足要求   见“综合部”7.2条款审核记录；  组织人员较少，日常通过市场管理为主，在本组织现场一般以简单询问为主进行晨检，检查身体状况，无异常方可上岗，未规范记录，现场建议；   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹基本满足 🞎不满足要求   该企业的产品主要为机关企事业单位提供各类食材；  客户群体主要：机关企事业单位、幼儿园食堂等；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 标识和可追溯性 | | F8.3 | 文件名称 | | | 如：手册8.2、8.3条款、《产品标识、追溯控制程序》、口《产品/服务提供控制程序》、口《产品留样制度》、《前提方案》、《信息交流控制程序》 | 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；（因销售的特殊性，采购产品即为销售产品）  🞎材料/产品的返工；【不适用】  🗹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——周转筐、泡沫箱以及产品原有标签  半成品的唯一性标识方式： （不涉及）  🞎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、泡沫箱以及产品原有标签  组织于 2023年 1月 2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 | | 2022-12-25 | 给客户XXX幼儿园配送的大米有霉变情况（模拟） | —— | 2023-01-02 | 2023-01-02 | —— | 已配送20袋大米全部追回 | | —— |  |  |  |  |  |  |   召回产品涉及追溯的原始记录未提供，已现场沟通；  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 —— 个月。  组织对销售的食品未进行留样，除非客户有需求 ，客户无留样要求   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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——现象有烹饪黄豆酱少量，基本控制在零库存 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： （不涉及）  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：同原材料  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明（不涉及）  在半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）  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：同原材料 |
| 应急预案 | | F8.4 | 文件名称 | | | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》 | 🗹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—食品供应链的突变  组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。  见🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》  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 2022.11.20  🞎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 | | 2022.11.20消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022.11.20  修订响应措施的内容： 无 。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | F8.5.4.5  实施危害控制计划 | 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  涉及本部门的主要为OPRP1采购过程（蔬菜采购、肉类采购、水产品采购、粮油副食品采购）、  OPRP2冷冻畜禽肉贮存两个OPRP点，暂无冷冻库，不涉及冷冻贮存过程，暂不涉及水产品采购过程，后期如有，按照OPRP控制实施。 |
| 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 | | 蔬菜采购  OPRP1 | —— | 农残检测符合GB2763的要求 | 农残检测报告 | 抽查火龙果的外检报告，项目有机磷、氨基甲酸酯类农残，报告日期：2022-11-04；报告编号：461202221104001358602995；  检测机构名称：昌江黎族自治县叉河镇农业服务中心，结论：检测项目符合要求。  芹菜的外检报告，项目敌百虫、丙溴磷、敌敌畏等指标，报告日期：2022-05-03；报告编号：WT2022042802；  检测机构名称：北京六角体检测技术有限公司，结论：检测项目符合要求。另抽查2022-11-13批次的红薯、香蕉、生菜等，控制方式同上。 | 基本符合 | | 肉类采购  OPRP1 | —— | 批检验/检疫合格证明 | 《动物检疫合格证明》或检验合格报告 | 抽查进货羊肉的动物检疫合格证明，编号：1307666617，时间2022-11-8；提供鸡胴体的动物检疫合格证明，编号：1307714349，日期：2023-01-16；鸡分割肉动物检疫合格证明编号：1307367119，日期：2023-01-09； | 基本符合 | | 水产品采购OPRP1 | —— | 产品检验报告单 | 水产品药物残留检验报告  原料验收记录 | 暂不涉此产品销售，后期如有按照此过程进行控制 | —— | | 粮油副食类OPRP1 | —— | 产品第三方检验报告符合对应的安全性指标的要求 | 第三方外检报告  /原料验收记录/供方送货单 | 现场抽查如：预包装冷冻品红豆卷的外检报告，项目包括感官、水分、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等指标，报告日期：2022-05-03；报告编号：WT2022042802；  检测机构名称：河南省安之源检测有限公司，结论：检测项目符合要求。  另抽查冷冻品如：手工烧麦、手抓饼等控制方式同红豆卷。  预包装黑米的外检报告，项目包括铅、镉、汞、砷、黄曲霉毒素B1、六六六等指标，报告日期：2022-10-31；报告编号：GZA202227440；  检测机构名称：河北冠卓检测科技股份有限公司，结论：检测项目符合要求。  另抽查预包装食品如：黄小米、红豆等控制方式同黑米。  风味发酵乳的外检报告，项目包括铅、镉、汞、砷、黄曲霉毒素M1、霉菌、大肠菌群等指标，报告日期：2023-1-31；报告编号：2023-1-56；  检测机构名称：农业农村部乳品质量监督检验检测中心，结论：检测项目符合要求。  脱皮芝麻仁的外检报告，项目包括感官、水分、铅、沙门氏菌等指标，报告日期：2022-12-28；报告编号：SPWT20221217004；  检测机构名称：山东圣和振诺检测服务有限公司，结论：检测项目符合要求。  腐竹的外检报告，项目包括铅、苯甲酸、甲醛次硫酸氢钠等指标，报告日期：2022-10-29；报告编号：AMJC/20221022042；  检测机构名称：奥迈检测有限公司，结论：检测项目符合要求。  骨汤羊杂的外检报告，项目包括感官、水分、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等指标，报告日期：2022-05-03；报告编号：WT2022042802；检测机构名称：河南省安之源检测有限公司，结论：检测项目符合要求。 | 🞎符合  🗹不符合 | | 冷冻畜禽肉贮存OPRP2 | —— | 控制冷冻产品冷库温度在≤-18℃ | 冷冻库温度检查记录表 | 暂不涉此产品销售，后期如有按照此过程进行控制 | —— |   CCP的实施情况：——不涉及CCP点。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | 符合  🞎不符合  符合  🞎不符合 | |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | | | 如：🗹《纠正与预防措施控制程序》、🗹《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 食品安全小组组长或总经理  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长或总经理 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《纠正与预防措施控制程序》、🗹《不合格品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 审核周期内未发生纠正情况   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 未发生 | 🞎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》（审核周期内没有发生，下次审核关注） |
| 纠正措施 | | F8.9.3 | 文件名称 | | | 如：🗹手册8.9条款、🗹《纠正与预防措施控制程序》、🗹《不合格品控制程序》 | 🗹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 🗹内审 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 主要为内审中不符合项 ，见不符合项报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：🗹手册8.9条款、🗹《纠正与预防措施控制程序》、🗹《不合格品控制程序》、口《出厂检验记录管理制度》 | 🗹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。  审核周期内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—— 食品安全小组组长或总经理 。 |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2 | 文件名称 | | | 如：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 | 感官检查，数量等，执行《产品质量评判标准》 | ☑符合 □不符合 | | 包材验收 | —— |  | □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（与原辅料检验一致） | 随机抽取 | 感官检查，数量等，执行《产品质量评判标准》 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □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  组织行业特性，原辅料与销售的成品一致；组织与供方合作多年，综合部经理接到客户订单后汇总发送给供方进行采购、散装食品涉及重量等均由供方完成，供方按照综合部经理下达的订单进行配货至销售区，综合部人员统一进行分拣装车，此过程通过感官检查进行验收及放行，流程较为简单，综合部经理表示审核周期内采购及销售的产品不合格的情况。  抽取原材料采购、检验和销售相关记录名称：《送货单》/《进货单》等，目前销售已预包装常温品、散装常温品的量为主、冷冻冷藏类较小，抽查情况如下   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2023.02.27 | 鸡蛋、优酸乳、陈醋、甜辣酱等 | 随机 | 感官检查、外包装完好、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2023.02.27 | 特仑苏牛奶、胡椒粉、大沙拉酱、米线、花生等 | 随机 | 感官检查、外包装完好、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2023.01.20 | 纯牛奶、麻辣香锅、花椒、麻椒、咸鸭蛋、芝麻酱等 | 随机 | 感官检查、外包装完好、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2023.01.20 | 鸡蛋、老抽、盐、香辣拌面、烤鱼料、酸奶等 | 随机 | 感官检查、外包装完好、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2023.01.30 | 白胡椒粉、米线、宽粉、白糖、油豆皮、干香菇、红枣、干锅酱、花生米、黑芝麻、金砖奶油、奥尔良鸡腿等 | 随机 | 感官检查、外包装完好、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2022-12-23 | 琵琶腿、开花肠、亲亲肠等 | 随机 | 感官检查、外包装完好、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2022-12-26 | 四喜丸子、鸭腿等 | 随机 | 感官检查、外包装完好、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-08 | 羊肉 | 随机 | 新鲜、有检疫证、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-04 | 香蕉、火龙果、芹菜、生菜等 | 随机 | 新鲜、农残检测报告、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-23 | 豆腐丝/豆皮、魔芋等 | 随机 | 新鲜、农残检测报告、来自合格供方，验收人：郭\*\* | 符合 | ☑合格 □不合格 |   另抽查2023.01.06进货销售的鸡分割肉、2023-01-15进货销售的大米、2022-11月进货销售的豆制品/果蔬等等共50个批次，控制方式同上。  抽取半成品及过程**检验**相关记录名称：《不涉及》；   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | —— |  |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 同原材料检验记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  |  |  | 口合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  | 口合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  |  |   抽取服务放行相关记录名称：《 销售服务过程检查表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 未明确【现场沟通】 | 综合部 | 随机 | 买家咨询、签订合同、产品确认、卖家交货、验收货物  交易结束 | 良好，检查人郭\*\*，审核：张\*\* | ☑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 ，询问郭\*\*、熟悉相关知识以及客户的订单要求、熟悉配送过程的管理要求等 □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——不涉及监视设备  由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 ，见F8.7条款审核记录 □不符合 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | | | 如：🗹《纠正与预防措施控制程序》 | 🗹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：《 ——体系运行以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— | 体系运行以来以来未发生 |  | □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：《 不涉及半成品 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系运行以来以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系运行以来以来未发生 |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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——少量烹饪黄豆酱存放在货架上 □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——现场未见不合格成品 |
| 撤回/召回 | | F8.9.5 | 文件名称 | | | 如：🗹《产品标识、追溯和召回程序》、🗹《应急准备和响应程序》、🗹《配送应急预案》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 有权决定撤回/召回人员： 总经理或食品安全小组组长 ；  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 | 食品安全小组组长 |  | | 通知消费者 | 食品安全小组组长 |  | | 处置撤回产品 | 综合部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 综合部 |  | | 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 | | 2023.01.02 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 给客户XXX幼儿园配送的大米有霉变情况（模拟） | 售出的20袋该批次产品 | 全部召回 | 🗹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 ，但对于撤回产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《食品召回演练报告》，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