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：质检部 胡常成 陪同人员：吴炳松 | 判定 |
| 审核员：任泽华、朱亮亮 审核日期：2020-06-10 |
| 审核条款：5.3/8.3/7.5/7.6.4/7.10.1-7.10.4 |
| 部门职责 | F 5.4 | 文件名称 | 《管理手册》第5.4条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 质检部共1人，包括质检经理及质检员等；公司在《食品安全手册》中对质检部的工作职责进行了规定，协助公司负责人组织开展食品安全培训、检验、考核工作；收集、分析并处理食品安全信息，掌握和分析食品安全动态，为公司负责人决策提供依据；负责原辅料入厂、储存、出厂检验及储运过程中的品质管理工作；做好食品安全的统计分析工作；负责协助管理评审和内部质量体系审核；负责纠正和预防措施的控制；负责PRP和OPRP执行效果的验证。 |
| 食品安全目标 | F5.3 | 文件名称 | 《食品安全目标》、《分解目标》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 在手册中规定，执行“以客户为关注焦点”的服务宗旨，全面贯彻食品安全方针，实现食品安全目标。☑目标已实现🞎目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 前提方案操作性前提方案的建立 | F7.2.3F7.5 | 文件名称 | 操作性前提方案TS-OPRP-2020  |  |
| 运行证据 | 编制了操作性前提方案 TS-OPRP-2020 ,2020年1月1日实施；编制依据ISO22000:2006、《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》。内容包括选址和厂区环境、设施管理、设备管理、卫生管理、食品的食品安全控制、检验、仓储和运输管理、标识等。《质量检验控制程序》执行标准（接收准则）。按照追溯要求，配合分拣部查4月26日杭州国际博览中心有限公司的销售所涉及产品的验收情况，查有2.6斤老虎斑、5.5.斤笋壳鱼、11.5斤鲈鱼、75斤草鱼等，提供了《公司活鲜、冰鲜类（进货验收/分拣记录）》，检验结果为合格，另查有4月26日的《分拣区每日检查记录表》，包括了地面清洁、工器具清洗，员工健康等信息；《冷库温度检查表》，显示冷库温度为-18℃；场地清洁消毒记录表，虫鼠害检查记录表等，记录人均为胡常成。《员工健康检测记录表》，对是否有绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温等进行记录，记录人为何妙仙。目前现场有2个暂养池，分别养有白条和小龙虾，均有增氧，有温度控制记录，查看现场温控仪，显示为13℃，符合现场张贴的作业指导书的要求。基本符合要求。按照追溯要求，配合分拣部查2020.6.7杭州西溪悦榕庄酒店冻品相关销售涉及产品的检验情况，提供了订单（3盒北极贝）的订单需求信息，因当时库存为24盒，因此直接配送，提供了《公司活鲜、冰鲜类（进货验收/分拣记录）》，各项检验结论均为符合。另外，抽查2020.1.9水产品；2020.3.11冻黄鱼等11批次的检验记录，均符合要求。 |  |
| 关键控制点的监视系统 | F7.6.4 | 文件名称 | HACCP计划 JXTS-HACCP-01-2020 |  |
| 运行证据 | 公司编制了《HACCP计划》 TS-HACCP-01-2020 ,2020年1月1日实施；编制依据ISO22000:2006、《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》。内容包括小组成员，预备步骤（如原料描述、接触材料描述、成品描述）等，涉及质检部的CCP点主要两点：CCP1-1：冷冻水产类的验收 CL为：1、来自合格供方；2、冰鲜产品－2～4℃，深冷产品＜－18℃CCP1-2：鲜活水产品类采购验收 CL为：1、来自合格供方；2、检测孔雀绿石等不得检出；每年对鲜活水产进行孔雀绿石等项目检测。提供。按照追溯要求，配合分拣部查4月26日杭州国际博览中心有限公司的销售情况，包括2.6斤老虎斑、5.5.斤笋壳鱼、11.5斤鲈鱼、75斤草鱼等，提供了杭州国际博览中心有限公司的订单信息，包括上述需求信息，均为为鲜活产品，提供了《公司活鲜、冰鲜类（进货验收/分拣记录）》，显示来自杭州叶榜水产品商行，属于合格供方。符合控制要求。另外公司提供了对笋壳鱼、明虾、青斑鱼等进行的药物检测，均合格，详见附件。另外查看冷冻黄鱼的报告号：编号GZB200527005；报告日期：2020-05-27 结论：合格。按照追溯要求，配合分拣部查2020.6.7杭州西溪悦榕庄酒店冻品相关销售记录，提供了订单（3盒北极贝）的订单需求信息，因当时库存为24盒，因此直接配送，提供了《公司（进货验收/分拣记录）》，显示供方为杭州熙楠供应链管理有限公司，属于合格供方。查看涉及的北极贝产品的温度控制记录为-18℃，符合CL值要求。关键控制基本符合要求。 |  |
| 不符合控制 | F7.10 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》、《产品召回/撤回控制程序》 |  |
|  |  | 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：经询问，体系运行至今未发生鲜活水产或速冻水产品不合格的的情况。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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： 吴炳松 ；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 | 办公室 | 实际未通知 |
| 通知客户 | 分拣部 | 有通知单 |
| 通知消费者 | 分拣部 | 有通知单 |
| 处置撤回产品 | 质检部 | 有模拟处理单 |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 质检部 | 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：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |
| 监视和测量的控制 | F8.3 | 文件名称 | 如：《监视和测量设备控制程序》、手册第8.3 条款 |  |
|  |  | 运行证据 |  了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🗹监视设备（监控探头） 🞎服务工作检查表监视设备：🗹定期验证的计划，频次：半年 （提供抽检记录）🗹抽查验证记录日期： 2019.12.5 ； 2020.6.4 ； 🗹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 | 校准日期 | 使用场所 |
| 温湿度表 | 20060023 | 2020-06-08 | 🗹冷藏库 、冷冻库 |
| 电子台秤 | 20016333 | 2020-06-08 | 🗹配送大厅 |

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 |
| 温度计1 | 2020.5.15 | 2020.11.14 | 冷冻库 |
| 温控仪 | 2020.5.15 | 2020.11.14 | 冷链车 |
|  |  |  |  |

计量器具的失效控制：🗹未发生🞎已发生，🞎失效之后如何处理

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

 |  |