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：办公室（质检） 磨娇兰 陪同人员：何秀娟 | 判定 |
| 审核员：任泽华、朱亮亮 审核日期：2020-06-11 |
| 审核条款：5.3/7.5/7.6.4/7.10.1-7.10.4/8.3 |
| 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 | 办公室（质检）共1人，担任质检员等；公司在《食品安全手册》中对办公室（质检）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ZZ-OPRP-2020  |  |
| 运行证据 | 编制了操作性前提方案 ZZ-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6月8日江干区消防大队的销售所涉及产品的验收情况，包括1箱太太乐鸡精、1箱雪涛细盐、5包炸鸡粉、1包紫菜、1箱紫云堂雪菜等；提供了《公司配送中心（进货验收/分拣记录）》，有上述产品的进货数量，验收/分拣项目包括感官检验、合格证明，检验结果为合格，验收人为王云旗，并由磨娇兰检验。另外，抽查2020.2.13采荷消防大队；2020.5.13九堡消防大队等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 JXZZ-HACCP-01-2020 |  |
| 运行证据 | 公司编制了《HACCP计划》 ZZ-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，没有涉及办公室（质检）的CCP点。办公室（质检）主要做好CCP点的执行情况的检查。提供了《配送车辆保洁记录（查有6月8日，浙AGF513，清消人为杨少庭）》，另外，查有6月8日的《分拣区每日检查记录表》，包括了地面清洁、工器具清洗等信息；本次产品为现购现配产品，没有多与产品。《冷库温度检查表》，显示冷藏库温度为3℃；场地清洁消毒记录表，虫鼠害检查记录表等，记录人均为王云旗。《人员健康表》，对是否有绿码、上午体温、下午体温等进行记录，记录人为何秀娟。关键控制基本符合要求。 |  |
| 不符合与纠正措施 | F7.10 | 文件名称 | 《不符合和纠正措施控制程序》、《撤回/召回控制程序》 |  |
|  |  | 运行证据 | 不符合的来源：🞎相关方投诉 🞎产品检查中出现的问题 ☑工作运行中的问题 🞎其他 抽查采取纠正措施相关记录名称：《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 |
| 2020.5.9 | 配送中心操作人员没有按照规定做好温度监控记录 | 立即整改；现场对温度进行测量和记录 | 员工对冷库温度控制要求不清楚；对关键控制点记录要求不清楚 | 现场已经处置；加强教育管理，加强相关工作交接制度的落实；加强相关考核； | ☑未再次发生🞎再次发生 |
| 2020.5.9 | 办公室未及时收集GB14881 | 立即收集 | 员工对外来文件管理不够清楚 | 加强外来文件管理；加强检查 | ☑未再次发生🞎再次发生 |

提供了2020年5月15日组织的大豆油（20200113）为召回演练产品的产品召回演练记录。包括产品召回演练实施记录、召回演练通知、产品召回通知、产品召回记录。基本符合。但没有收集演练所涉及大豆油的销售过程的数据，现场沟通。目前没有发生召回或撤回的情况。 |  |
|  |  | 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 | 20050013 | 2020-04-01 | 🗹冷藏库 、冷冻库 |
| 电子台秤 | 20011842 | 2020-04-01 | 🗹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 | 2020.5.7 | 2020.11.6 | 冷冻库 |
| 温控仪 | 2020.5.7 | 2020.11.6 | 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 |  |

 |  |