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：食品安全小组 主管领导：高飞 陪同人员：何秀娟 | 判定 |
| 审核员：任泽华、朱亮亮 审核时间：2020.6.11 |
| 审核条款：5.3/5.5/7.2/7.3/7.4/7.5/7.6/7.7/7.8/8.2/8.4.2/8.4.3 |
| 小组基本情况 | 5.4 | 公司在手册和《岗位职责和任职要求》中对食品安全小组的职责进行了规定，主要负责做好食品安全策划、危害分析预备工作、危害分析、确定控制措施（包括HACCP计划和OPRP等），对控制措施进行确认和验证等。通过会议、文件等方式进行传达，询问食品安全小组成员高飞，基本清楚。 |  |
| 食品安全小组组长  食品安全小组 | 5.5  7.3.2 | 组长：由总经理高飞亲自担任，在手册中进行了任命，对职责、职务和技能，学历等进行了描述。经过培训： 食品安全管理体系的运作；通过整体运行负责。  小组共7人，组员为各部门负责人，涵盖公司各部门及主要管理职能人员，在相关岗位工作多年，熟悉配送储存行业要求。经过培训： 食品安全管理体系的管理要求，在各自分管岗位做好工作。  但目前小组成员没有食品安全专业人员，今后可在专业能力上做进一步的提升。 |  |
| 前提方案 | 7.2 | 公司编制了《前提方案》ZZ-PRP-01 2020年1月1日实施；编制依据依据《食品生产通用卫生规范》、《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、食品原料、生产过程的食品安全控制、检验、仓储和运输管理、标识等。  对前提方案策划基本符合要求。  现场查看，所处为浙江省杭州市余杭区仁和街道双陈村，设置有冷库2个（冷藏库、冷冻库各1个）；车辆共有6辆，其中冷藏车5辆，常温车1辆。提供了公司地理位置图、平面图等。  原料采购，主要在物流配送中心负责落实，原料验收由办公室的进货检验人员负责。  配送中心为租赁厂房，路面全部硬化，平整，绿化，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合。  配备有更衣室，配有更衣柜，有紫外线，洗手消毒不在一个区域，较为简单。  虫鼠害防治主要通过灭蝇灯，粘鼠板等进行防控和管理，配送场所内临时分装产品，分装结束产品全部入冷藏/冷冻库，涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精，由物流配送中心管理，设有卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。  人员健康管理详见办公室。  前提方案验证已经开展，日期2020.5.7.详见7.8条款审核记录，提供了余杭区的水质检验报告，详见附件。 |  |
| 危害分析预备步骤 | 7.3 | 因销售的特殊性，该组织的终产品和原辅材料特性基本一致。  原料及接触材料描述：对主要产品（预包装食品（含冷藏食品）），如面米粮油（米、杂粮、面、粮食制品、油脂）、调味品（油盐酱醋等）等产品以及产品接触的塑料筐、清洗消毒用品（酒精、84消毒液等）等相关特性（物理、化学、生物）进行了描述。基本符合。  终产品描述：对主要产品面米粮油、调味品等相关特性（物理、化学、生物）进行了描述。同时，明确了包装方式，销售对象（学校、机关食堂、企事业单位等），食用方式/预期用途（食堂加工后食用）、贮存条件（冷冻和冷藏等）、运输、保质期、接收准则等。  提供了销售服务流程：  原料采购验收，储存，配货，装车、送货、验货等过程。有现场验证。  公司原则上现购现配，采购验收合格后在公司按照各客户的需求情况进行分拣，原则上不在公司存放，如果需存放则对采购合格的产品分门别类进行储存，认证范围涉及的预包装产品以常温保存为主，对部分产品为确保质量，采用保鲜库保存。对储存的库温（冷藏0-10℃），配送时如有温度要求时：温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）；温度不高于0℃（冷冻产品）等 |  |
| 危害分析 | 7.4 | 按照服务流程进行生物性危害，物理性危害，化学性危害进行分析控制。包括了米、杂粮采购验收、储存、面类采购验收、储存、冷藏储存、配货、搬运、配送等过程的。查冷藏储存过程危害分析：    确定的两个显著危害为储存过程因温度不当造成的生物危害、配送过程因温度不当造成的生物危害；提供了危害风险评估的原则和依据。基本符合。  针对危害分析确定的显著危害，通过判断树方式进行确定，并通过关键控制点进行控制。 |  |
| OPRP | 7.5 | 操作性前提方案，操作规程等内容，经过危害分析，但匹配性有待进一步提高，现场沟通。  包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  采购验收，运输过程。提供车辆保洁消毒记录，见物流配送中心记录。  记录内容，车牌号运送每天清洗。司机记录  现场查看清洗区域，和车辆卫生良好。 |  |
| HACCP建立确定及CCP的监视 | 7.6 | HACCP组成:关键控制点储存：针对两类危害，制定了两个CCP的控制计划  CCP1：冷藏储存,CL:冷藏库温度保持10℃以下。。  CCP2:配送，CL：温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）；  同时明确了监控的对象、方法、频次、人员、纠偏行动、验证、记录等内容，基本符合要求。  设定CL的主要依据为：CL值确定的依据：主要根据公司十多年的配送，以往监管部门的经验；  具体执行见物流配送中心记录。 |  |
| 更新 | 7.7 | 本次为初次审核，制定了HACCP计划书内容，基本内容没有更新。 |  |
| 控制组合确认 | 8.2 | 操作性前提方案、危害控制计划等控制措施确认，提供了2020.1.1日针对HACCP计划和OPRP的确认记录，结论为控制措施能够控制食品安全危害达到预期控制水平。确认人员：高飞、何秀娟、王云旗、王月华、于保坤、磨娇兰、贺彩平。确认日期：2020.1.7  基本满足要求，可接受水平。 |  |
| 验证策划  单项验证结果评价  验证结果分析 | 7.8  8.4.2  8.4.3 | 制定了《验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：  验证结果评价及记录：对体系进行验证内容。HACCP计划书中制定了验证计划，产品描述、工艺流程、危害分析、HACCP计划验证；HACCP计划的监控记录验证；OPRP内容的记录验证；人员健康评价；沟通渠道验证、体系的验证（5.8-9内审和5.18管理评审）、监视和测量设备的检定；OPRP内容的验证；化学品标识及管理的检查验证；防鼠害情况验证等内容进行验证。抽查CCP1监控的执行情况的验证时间为2020.5.7，验证结论为上述验证结果表明公司的CCP1是受控的，结果是符合的，验证人为：高飞、何秀娟、王云旗、王月华、于保坤、磨娇兰、贺彩平。  另外抽查流程图、操作性前提方案等验证记录，基本符合要求。  提供了2020年5月12日由食品安全小组进行验证结果的分析报告，内容包括前提方案、操作性前提方案、危害控制计划等十项内容，较为全面，结论为：我公司的质量和食品安全管理体系的建立和实施是有效的，通过质量和食品安全管理体系的运作，向顾客提供安全的产品得到了有效保证。报告编制人为食品安全小组组长高飞，基本符合。 |  |

说明：不符合标注N