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：配送中心 陪同人员：张娟 | | 判定 |
| 审核员：任泽华 吴思彦 肖新龙 审核日期：2020-06-28下午、6-29上午 | |
| 审核条款：5.3/5.4/5.6/6.3/6.4/7.2.3/7.5/7.6.4-7.6.5/7.9/7.10 | |
| 职责 | F5.4 | 文件名称 | 《食品安全管理手册 》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：  部门人数：4人（公司总共7人，实际工作时，共同合作完成）  **负责原辅料及包装物的索证工作、市场调研和质量信息收集并及时传递至相关部门； 处理客户来函及有关产品质量问题； 负责贮运过程中的产品防护产品交付，处理顾客抱怨、问题产品的通知和撤回；配送任务的分配及完成情况监控；驾驶员安全驾驶意识培训及安全驾驶考核；负导监督驾驶员进行车辆维护、清洁、消毒；将所销售的食品卸货至指定地点、现场数量清点核对。** |
| 食品安全目标 | F5.3 | 文件名称 | 《食品安全目标及考核》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 部门目标 | 计算方法 | 目标实际完成 | | 1．顾客投诉处理率100% | 已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉×100% | 无客户投诉 | | 2．配送及时率100%； | 配送及时批次/配送总批次×100% | 100% | | 3．产品合格率100% | 配送合格批次/配送总批次×100% | 100% | | 4.供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 100% | | 5.进货入库检验合格率≥99% | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 100% | | 6. 杜绝重大的安全质量事故 | 不发生重大的安全质量事故 | 未发生 |   🗹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。 |
| 沟通 | F5.6 | 文件名称 | 如：《沟通控制程序》 |  |
|  |  | 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 | | 2020.6.11 | 要求送酸奶20箱 | 供方 | 微信 | 配送中心 | 下午可送到 | | 2020.6.15 | 取消水产冻品 | 顾客/学校食堂 | 电话 | 配送中心 | 同意，以后暂停水产冻品 | | 2020.5.10 | 学生有无不良反馈 | 消费者 | 配送人员询问顾客 | 配送中心 | 没有不良反馈 | |  |  |  |  |  |  |   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 | | 2020.6.19 | 做好迎接外审 | 全体员工 | 微信 | 配送中心 | 已接到通知，会做好卫生等工作 | | 2020.1.1 | 体系开始运行 | 全体员工 | 会议 | 办公室 | 全员学习文件，并执行 | | 2020.6.28 | 各客户订货量 | 配送人员 | 看板 | 配送中心 | 已按要求配送 | |  |  |  |  |  |  | |  |
| 基础设施 | F6.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《设备设施维护保养程序》、《设备管理制度》、  🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用 |  |
| 运行证据 | 基础设施包括：🗹办公楼 🞎车间厂房 🗹库房（冷冻库、冷藏库各一个） 🞎生产设备 🞎特种设备 🞎动力设施 🞎试验设备 🞎辅助设施（车辆）  查看对设备采购的控制   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 4米2冷藏车1辆，见购车合同 | 2020.6.25 | 目前暂未到货 | □齐全 □缺少 | | 3米2冷藏车2辆，见购车合同 | 2020.6.25 | 目前暂未到货 | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制（五万公里，十万公里由汽车销售公司进行保养）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 一级维保记录 | 冷藏车 | 2020.6.14 | 季度 | 车辆擦洗，车况简单检查 | | 一级维保记录 | 冷藏车 | 2020.6.14 | 季度 | 车辆擦洗，车况简单检查 | | 一级维保记录 | 普通货车 | 2020.6.14 | 季度 | 车辆擦洗，车况简单检查 | | 一级维保记录 | 普通货车 | 2020.6.14 | 季度 | 车辆擦洗，车况简单检查 | | 一级维保记录 | 普通货车 | 2020.6.14 | 季度 | 车辆擦洗，车况简单检查 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制（体系运行周期内未发生维修情况）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 |  | |  |  |  | □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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  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（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  | 至 |  |  | | **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） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | |
| 工作环境 | F6.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、手册第7.1.4条款 |  |
| 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 | 社保缴纳等 | | 心理因素 | 🞎减压 🗹预防过度疲劳 🞎稳定情绪 | 实行专线配送 | | 物理因素 | 🗹温度 🞎湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🞎噪声等 | 空调、风扇、消毒、灯具等 | |  |
| 运行 | F7.2.3 | 文件名称 | 《供应商评定程序》、《原料控制程序》、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的与食品安全有关的过程、产品和服务包括：  🗹建立FSMS 🗹危害分析 🗹制订PRP和OPRP、HACCP计划 🗹生产/服务过程 🗹产品运输 □设备维修 🗹人员培训 🗹PRP和OPRP、HACCP验证 □其他  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求——🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查外部供方的评价证据：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 盘锦稻香米业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装盘锦大米 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 912111215948229327 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： SC10121112100364（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 提供第三方检测报告，检测方：盘锦检验检测中心，报告编号：SPWTSC20200126，报告日期：2020-04-22，结论：合格。 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广西大新湘桂制糖有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 白砂糖 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91451424708668698R 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号 SC12145142400407 （适用时）🗹有效 🞎失效  🗹其他 | | 检测报告的提供 | 检测报告编号：GTJ(2020)19/20ZW644，报告日期：2020-03-15，结论：合格 | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 常熟鲁花食用油有限公司（经销商：桐乡市绿色农产品配送有限公司） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 5s压榨一级花生油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913304830528312798 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13304830218631（适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 其他 | | 检测报告的提供 | 提供第三方检测报告，检测方：青岛谱尼测试有限公司，报告编号：NOA5U8OY664545-1A，报告日期：2020-03-25，结论：合格。 | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 海天酱油（（经销商：桐乡市绿色农产品配送有限公司）） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜味生抽 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913304830528312798 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13304830218631（适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 其他 | | 检测报告的提供 | 检测方：海天公司品控部 报告号编号：NO.HT/GM-20200311-0006 ，报告日期： 2020.3.10 结论： 合格 | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 宁波可扬食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 紫菜、青虾仁（冷冻品） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330212316843442E 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证》编号： SC11633021205424 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 其他 | | 检测报告的提供 | 检测方：宁波市鄞州区食品检测中心 报告号编号：鄞食（委）20200473；报告日期： 2020.4.20 结论：合格 | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 滨州隆泰食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冻鸡翅 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913716256657376647 1-1 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 其他 防疫条件合格证 （鲁博）动防合字 第80015号 在有效期内。 | | 检测报告的提供 | 检测方：PONY青岛谱尼测试有限公司 报告号编：NMACP0P21203930；报告日期： 2020-01-17 ；结论：合格 | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 内蒙古伊利实业集团股份有限公司安徽分公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 原味安慕希（常温酸奶） | | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 其他 | | 检测报告的提供 | 伊利内部报告：报告编号：2020060124078-YLHG-2020060018（报告日期： 20200606 结论：合格 | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |   放行包括：☑原材料进厂 □半成品转序 □成品放行☑服务放行  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  成品放行见质检部审核记录。  运输控制：（本企业自己运输，本次不涉及）   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 |  | | 提供的化学品种类 |  | | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《危化品运输许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 |  | | 遵守法规的情况 |  | | 其他 |  | | 结论 | 🞎满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 | |
|  | 对相关方施加影响，是否与相关方签订《FSMS协议》  🗹是 🞎否，说明 |
|  |  | 现场观察 | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力，见质检部审核记录 ☑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，见质检部审核记录☑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，见质检部审核记录☑符合 □不符合 |  |
| 操作性前提方案的建立/前提方案 | F7.5  F7.2.3 | 文件名称 | 如：操作性前提方案JXLY-OPRP-2020  前提方案JXLY-PRP-2020 |  |
|  |  | 运行证据 | 编制了操作性前提方案 LY-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、预包装（含冷藏冷冻）食品的食品安全控制、检验、仓储和运输管理、标识等。提供了现场卫生检查记录。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 抽查内容 | 抽样日期 | 主要内容 | 评价 | | 化学品管理 | 2020.4.30 | 酒精领用1瓶、消毒剂1瓶 | ☑符合 🞎不符合 | | 车辆保洁消毒记录  （OPRP） | 2020.5.3  2020.6.8 | 浙FE9R92，7:00，清洁/消毒 张武  浙FW9R37,7:10,清洁/消毒 盛开磊 | ☑符合 🞎不符合 | | 虫鼠害防治 | 2020.6.18 | 有有灭蝇灯和捕鼠笼检查，检查人为柳兴华 | ☑符合 🞎不符合 | | 现场卫生检查 | 2020.1.7 | 对配送大厅、仓库、冷库、办公区、车辆等进行了卫生检查，基本符合要求 | ☑符合 🞎不符合 | | 人员健康管理 | 2020.6.28 | 有员工体温，绿码，仪容仪表等检查。 | ☑符合 🞎不符合 | | 其他 | 另外抽查6.23等15份前提方案/操作性前提方案运行记录记录记录，基本符合要求。 | | | |  |
| 关键控制点的监视系统/监视结果超出关键限值时采取的措施 | F7.6.4  F7.6.5 | 文件名称 | HACCP计划 JXLY-HACCP-01-2020 |  |
|  |  | 运行证据 | 公司编制了《HACCP计划》 JXLY-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）涉及的CCP点主要有两个，一个是冷冻冷藏过程温度控制，一个为配送过程中冷藏车辆的管理。  现场查看，工厂处于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道农副产品交易中心内，设置有冷藏库1个、冷冻库1个、留样冰箱1个（主要用于散装果蔬产品的留样，因实际采购量并不大，预包装的留样目前实际基本未留，现场沟通。）车辆共有5辆（FW923C/浙Y8X38/浙FE9R92），其中冷藏车2辆（浙FX7W68、浙FW9R37）。应对每个关键控制点建立的监视系统，通过查看对关键限制的测量和观察记录，基本符合。  CCP1：仓库温度控制，现场查看一阶段所提的温度为-9℃，现场查看实际库温仍为-9℃，查看冷库温度，记录均未超过-15℃，不符合HACCP计划中规定要求；其中冷藏库温度为5.6℃，询问温度计校检情况，具体由质检部负责。现场查看冷冻仓库，目前有一箱冻翅（保质期18个月，生产日期为2019.12.18，供方为江苏XX冻品有限公司），冷藏库内主要为南瓜、包心菜等散装食品，没有预包装食品，盛经理解释，公司一般按照订单需求实行定量采购，仓库中实际产品尽可能做到零库存。基本符合。  CCP2：配送过程温度控制，询问盛经理表示关键限值为配送过程的温度控制，其中冷藏产品：0~10℃；冷冻产品：-12~-18℃。查看车辆（浙FX7W68）,有温控仪，车厢整体整洁，查看车辆温度控制记录，6月29日无冷冻品需要配送，抽6月29日《配送单》，配送地点为同福小学，送货时间为2020.6.29；配送产品包括麻辣鲜（10包）、盐（1箱）、福临门玉米油（1箱）、1.9升草菇老抽酱油（1箱），车牌号为浙FW923C。基本能够对产品进行追溯。 | 现场查看实际库温仍为-9℃，查看冷库温度，记录均未超过-15℃，不符合HACCP计划中规定要求； |
| 可追溯系统 | F7.9 | 文件名称 | 如：《生产过程控制程序》、《产品标识、追溯和召回程序》、《产品留样制度》。 |  |
|  |  | 运行证据 | 产品的检验状态标识：🗹待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格    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  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。  追溯原因：🗹演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格 🗹 无   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品批号 | 不合格简述 | 配送车辆记录追踪 | 检验记录情况 | 车辆情况 | 产品留样确认 | 供方信息情况 | | 20191211大米  （共20包） | 镉超标（假设） | 5.21羔羊小学10包 | 5.21进货验收/分检记录 | 浙FW923C  有当天保洁记录 | —— | 盘锦公司（属于合格供方） | |  |  | 5.21天女小学本部6包 |  | |  |  | 5.21桐乡九中4包 |  |   产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：因客户订单零星，品种多，目前实际未进行留样。主要通过保留供方的出厂合格证明作为追溯的证据，现场沟通   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  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：  在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明： |  |
| 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 | 询问配送中心负责人，表示目前没有发生预包装产品在采购、分检、配送过程中发生不合格的情况。今后如有发生，则根据不合格控制相关规定要求执行，包括退换货，评估风险，采取纠正措施等。 |  |
|  |  | 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  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 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  🞎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 | | 产品召回应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 20191211批次大米召回 | 合格 | | 车辆演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 2020.5.26进行车辆故障演练 | 合格 | |

说明：不符合标注N