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 陪同人员：张清松 | | 判定 |
| 审核员：任泽华、吴思彦、肖新龙 审核日期：2020-06-28 | |
| 审核条款：5.3/5.4 /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2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。  1)、 杜绝重大的安全质量事故；  2) 、产品合格率≥99%。  关于部门质检工作提出分解目标：出厂合格率100%，不发生重大食品安全事故，进货检验合格率≥99%；  ☑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 | F7.2.3  F7.5 | 文件名称 | 操作性前提方案LY-OPRP-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。《质量检验控制程序》  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 | | 原材料验收  （成品放行） | 5s压榨一级花生油 | GB/T1534-2017 | ☑符合 □不符合 | | 鲜味生抽 | GB/T18186-2000 | ☑符合 □不符合 | | 白砂糖 | GB 13104-2014 | ☑符合 □不符合 | | 盘锦大米 | GB/T18824-2008 | ☑符合 □不符合 | | 创意香菇风味挂面 | LS/T3212-2014 | ☑符合 □不符合 | | 青虾仁（冷冻） | GB 5009.12-2017 | ☑符合 □不符合 | | 原味安慕希（常温酸奶） | GB19302-2010 | ☑符合 □不符合 |   基本符合。  质检部主要负责原辅料检验（因公司产品特殊性，进货产品即为发货的成品）等环节。  提供了检验规程，主要项目以感官验证为主，必要时索取相应的合格证明。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品 | 检验项目 | 产品批次 | 检验结果 | 检验结论 | | 2020.5.10 | 金标生抽1.9L | 感官、包装、数量、合格证（编号HT/GM-20200312-0041） | 20200310 | 符合 | ☑合格□不合格 | | 2020.6.12 | 安慕希希腊风味酸奶（原味） | 感官、包装、数量、合格证（编号202006124078-ylhg-2020060018） | 20200601 | 符合 | ☑合格□不合格 |   另外，抽查2020.1.9盘锦大米；2020.4.28冻鸡腿；2020.6.17雪菜王等18批次的进货检验，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 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，其中冷藏车2辆。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。 |  |
| 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预包装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： 张娟 ；  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 | 配送中心 | 有通知单 | | 通知消费者 | 配送中心 | 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 | TJR06-3-20060042 | 2020-06-09 | 🗹冷藏库 、冷冻库 | | 电子台秤 | TJL01-7-20060005 | 2020-06-03 | 🗹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 | —— |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   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 |  | | 一阶段中提及的冷库内温度的自校记录。另外未提供冷藏车辆的温控仪自校记录。 |