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：张娟 陪同人员：盛开磊 |  |
| 审核员：任泽华、肖新龙、吴思彦 审核时间：2020.6.27 |
| 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张娟，基本清楚。 |  |
| 食品安全小组组长食品安全小组 | 5.57.3.2 | 组长：由总经理张娟亲自担任，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4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》JXLY-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，所处为浙江省嘉兴市桐乡市农副产品交易中心，与申请地址一致，占地约2000平方米，设置有冷库2个（冷藏库、冷冻库各1个）；车辆共有5辆，其中冷藏车2辆，常温车3辆，同时已签订新车购销合同，均为冷藏车，后续冷链运输得到了进一步的保障。提供了公司地理位置图、平面图等。原料采购，主要在配送中心负责落实，原料验收由质检部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，有洗手消毒，基本符合。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，由配送中心管理，卫生间在市场外部，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，因预包装产品的销售服务，因此提供了桐乡市的水质检验报告，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，对冷冻产品按照-15~-18℃进行冷冻保存，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0-10℃（冷鲜产品冷藏）；温度-12~-18℃（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。查配送过程危害分析：经过危害评估，最终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主要为根据行业知识以及以往经验。基本符合实际。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，见配送中心审核记录。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。见附图。 |  |
| 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。冷藏库应有温度显示装置。冷冻库温为-15~-18℃。CCP2:配送，CL：冷藏产品：0~10℃；冷冻产品：-12~-18℃；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；具体执行见配送中心记录。 |  |
| 更新 | 7.7 | 本次为初次导入ISO22000，年初制定了HACCP计划书内容，审核周期内内容没有更新。 |  |
| 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2019.12.27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：张娟、张清松、谭元勋、盛开磊、宣守信。确认日期：2019.12.27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 | 7.88.4.28.4.3 | 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。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：张娟、张清松、谭元勋、盛开磊、宣守信。另外抽查4份流程图、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张娟，基本符合。 |  |

说明：不符合标注N