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：质检科 主管领导：何晶莹 陪同人员：马威忠 | 判定 |
| 审核员：任泽华、肖新龙、朱亮亮 审核时间：2020.7.2 |
| 审核条款：5.3/5.4/7.2.3/7.6.4/7.10.1-7.10.3/8.3/8.4.2 |
| 部门基本情况 | 5.4 | 质检科负责人为何晶莹，共有1人，质量安全手册对质检科基本职责为：1、负责本厂产品检验和试验工作；2、产品不合格品处理；3、负责监视和测量器具的归口管理；4、纠正和预防措施的管理；5、负责所属工作范围内安全生产及卫生管理工作等管理相关工作，并明确了各岗位的入职要求。经理主要职责包括负责原料、中间产品及产品的检验和试验，负责质量控制点的监控和巡回检查，负责对偏离产品的评估和处理；负责定期监督检查目标、指标与管理方案的完成情况；负责监视和测量设备的管理等等。  质检科工作主要依据包括公司产品标准、检验标准，相关法律法规要求。提供了何晶莹食品检验工资格证书。 |  |
| 部门食品安全目标 | 5.3 | 根据公司总目标分解到质检科的目标分别：  目标要求 统计频次 完成情况  1、食品安全事故为0 每月统计一次 0  2、产品出厂合格率100% 每月统计一次 100%  提供了目标完成情况，基本符合。实际计量器具检定由质检科完成，现场沟通。 |  |
| 监视和测量装置管理 | 8.3 | 编制《监视和测量设备控制程序》，明确监视和测量设备的管理要求。提供计量器具管理台账，有压力表、电子秤、分析天平、砝码、干燥箱、电热恒温培养箱、电热恒温水浴锅、吸量管等共17台/套，填表人何晶莹，台账记录了计量检测设备的名称、型号规格、校准日期、有效期限、下次校准时间、使用状态等，校准周期一般为一年，滴定管等三年，压力表半年，基本符合。  抽查：  1、HH-4空电热恒温水浴锅，测试日期2020.6.8，校检单位为深圳华科计量检测技术有限公司。  2、303A-0型电热恒温培养箱，测试日期：2020.6.8，校检单位为深圳华科计量检测技术有限公司。  2、型号为FA224的电子分析天平，校准时间为2020.6.8，校检单位为深圳华科计量检测技术有限公司；  3、101-3B干燥箱，校准日期为2020.6.8，校检单位为深圳华科计量检测技术有限公司。  4、电子天平FA1004B，检定日期为2020年6月1日，检定单位：绍兴市质量技术监督检测院；  5、Y-60（0-0.25）MPa压力表，检定时间2020年6月1日，检定单位绍兴市质量技术监督检测院。  另外，抽查ACS-3电子称等计量检测仪器，均符合要求。  查看油炸锅温控仪校检情况时，发现未能提供校检证据——N |  |
| 供应商管理及原辅料采购验收  操作性前提方案  关键控制点及偏离控制 | F7.2.3  F7.5  F7.6.4-5 | 公司采购的主要原料为葵花籽，少量松子。配料有：食盐、白砂糖等，添加剂主要乙基麦芽酚、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜等、包装材料采用复合塑料包装袋。质检科提供了《原辅料进货检验规程》，对原料、辅料和包装材料进行了规定。  供方由供销科负责管理。  抽查松子的验收：提供了“进货检验记录”，松子采购验收项目包括水分、颗粒数、外观、气味、手感、重量、肉质、杂质等项目，抽查2019/12/25的松子进货验收记录，进货数量40kg/包\*200包，供货人临江鸿霞土特产食品商行（合格供应商），水分12.1%（标准≤15%）颗粒数1240（标准≤1300）粒/500g等指标均符合，验证结果为合格，检验员何晶莹，检验日期2019/12/25，提供了2019.10.15由eurofins出具的检测报告，包括黄曲霉毒素B1/B2/G1/G2以及重金属铅、砷等指标，松子一般为野生采集，因此无农残指标检测，基本符合CCP点控制要求。  查葵花籽采购验收：葵花籽采购验收项目包括水分、颗粒数、外观、气味、手感、重量、肉质、杂质等项目，抽查2019/12/27的松子进货验收记录，进货数量40kg/包\*500包，供货人杭锦后旗兴源商贸有限公司（合格供应商），水分11.3%（标准≤15%）颗粒数1715（标准≤1800）粒/500g等指标均符合，验证结果为合格，检验员何晶莹，检验日期2019/12/27，提供了2019.10.15由eurofins出具的检测报告，包括黄曲霉毒素B1/B2/G1/G2以及重金属铅、砷等指标，甲胺磷、呋喃丹等农残指标检测，基本符合CCP点控制要求。查看2020.1.29、12.15等4批次松子以及2019.12.18采购的葵花籽的进货检验记录，均符合要求。  辅料验收：提供“进货检验记录”，查看2019/12/19的食用油进货检验记录，供方为杭州宝仓粮油食品有限公司（合格供应商），供货数量为600kg，验收项目包括感官、数量、合格证以及该批产品的出厂检验报告，检验结论为合格，检验人为何晶莹，基本符合。抽查2020.4.19白砂糖进货验收记录，采购验收项目包括感官、数量、合格证等，进货数量50kg\*10包,供货单位广西平果南华糖业有限责任公司，验证结果符合要求，检验员何晶莹，检验日期2020.4.19，查看食盐和白砂糖的辅料检验记录，基本符合原料检验控制要求。  包材验收：提供“进货检验记录”，查看2020/6/16广东飞鹅包装彩印有限公司提供的开口松子卷膜进货验收记录，采购验收项目包括品名、供应商、进货检验日期、生产日期、数量、文字、图案、桃色、规格、底封、光标、溶剂残留气味等项目，检验结论为合格，检验员为何晶莹。查看其它批次的内包材料进货检验记录，均符合控制要求。  添加剂验收：提供“进货检验记录”，查看2020/4/16滨化集团股份有限公司提供的片碱进货验收记录，采购验收项目包括品名、供应商、进货检验日期、生产日期、数量、包装、出厂合格证明等项目，检验结论为合格，检验员为何晶莹。查看2019.12.10糖精钠其它批次的内包材料进货检验记录，均符合控制要求。  半成品及过程验证，提供了过程巡查记录，主要对各生产过程的控制情况进行记录，抽2020.5.15过程巡查记录，显示对油炸过程的温度（168℃）、过氧化值（0.13g/100g）、酸价（1.3mg/g）等进行了记录，询问得知体系运行以来未发生过程产品不符合的情况。  成品检测：检测依据为GB19300-2014《坚果与籽类食品》。抽查《成品检验报告单》，检验员何晶莹，审核马志培。  抽查2020/4/11的开口松子（油炸类）的成品检验记录和原始检验记录，产品名称开口松子，数量570箱，规格2.5kg/箱,抽样数量5箱，检验依据GB19300-2014，检验项目包括了色泽、滋气味、杂质、外观、单包重量、颗粒数、净含量、水分、大肠菌群、过氧化值、酸价、包装标识等项目：部分指标如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 检验项目（部分） | 标准要求 | 实测值 | 结论 | | 感官 | 霉变率≤2.0% | 0 | 符合 | | 净含量 | 2．5kg | 2.52kg | 符合 | | 酸价（以脂肪计）KOH  mg/g | ≤3 | 1.55 | 符合 | | 过氧化值g/100g，≤ | 葵花籽0.80；其他0.50 | 0.06 | 符合 | | 大肠菌群（n，c，m，M） | （5，2,10,102） | ＜10，＜10，＜10，＜10，＜10 | 符合 |   最终结论，符合GB19300-2014要求。检验人何晶莹；审核：马志培 时间2020.4.12。并提供了其“原始检验记录”，检验结果符合GB19300-2014《坚果炒货食品通则》的要求，检验日期2020.4.12，基本符合。  抽查2020/6/18的山核桃味瓜子（炒货类）的成品检验记录和原始检验记录，产品名称山核桃味瓜子，数量108g/袋\*30/箱，抽样数量5箱，检验依据GB19300-2014，检验项目包括了色泽、滋气味、杂质、外观、单包重量、颗粒数、净含量、水分、大肠菌群、过氧化值、酸价、包装标识等项目：部分指标如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 检验项目（部分） | 标准要求 | 实测值 | 结论 | | 感官 | 霉变率≤2.0% | 0 | 符合 | | 净含量 | 2.5kg | 2.52kg | 符合 | | 酸价（以脂肪计）KOH  mg/g | ≤3 | 1.9 | 符合 | | 过氧化值g/100g，≤ | 葵花籽0.80；其他0.50 | 0.07 | 符合 | | 大肠菌群（n，c，m，M） | （5，2,10,102） | ＜10，＜10，＜10，＜10，＜10 | 符合 |   最终结论，产品符合GB19300-2014要求。检验人何晶莹；审核：马志培 时间2020.6.19。并提供了其“原始检验记录”，检验结果符合GB19300-2014《坚果炒货食品通则》的要求，检验日期2020.4.19，基本符合。另外，抽查2019.12.11、2020.5.21等25批开口松子、葵花籽的成品检验记录和原始检验记录，基本符合。  外部委托检验：提供了瓜子（烘炒）和松子（油炸）的外检报告，检测结果均合格，详见附件。 |  |
| 不合格品控制  不合格及潜在不安全产品的评审、处置  纠正及纠正措施 | F7.10.1-3 | 组织编制了《不合格品控制程序》，对不合格品的标识、记录、隔离、评价、处置等控制，防止不合格品的非预期使用和交付。质检科负责不合格品的管理。  询问质检科何晶莹，基本清楚不合格品的分类、处理方式，去年以来没有发生原料和成品检验不合格的情况。原辅料检验中的不符合项，由检验员负责评审和处置，生产过程中和产品的不符合项，报质检科评审后处置，分析不符合原因，提出和评审不符合的纠正和纠正措施，由本部门实施纠正和纠正措施，质检科进行跟踪验证；当关键控制点超出或操作性前提方案失控时，由质检科负责人进行评价，以及制订、评审和启动纠正措施，识别和消除已发现的不符合的原因，同时按照潜在不安全产品采取措施，以防止不合格产品进入食品链，先分析产品的可接受水平，并进行放行的评价，当证据证实符合可接受水平后方可放行，如评价不符合时，按照不合格品处置，重新加工或作销毁以及废物处理，如产品已在组织的控制之外，且被确定为不安全时，应通知相关方，制订、采取和启动撤回。  询问生产过程中不合格品情况，何经理表示因为松子为农副产品，因此主要有烂籽、夹杂等情况，主要在风选或加工中由员工发现的不合格品，提供了《食品不合格品记录》，记录内容包括部门、名称、批次、性质、数量、原因等。查2020.1.8，车间挑出松子、批次为2020.1.8，性质为杂质0.5kg，原因为瘪子、杂质等，询问处理方式主要为报废。 |  |
|  |  | 化验室位于厂区一楼，约40㎡左右，分感官检验、理化检验、微生物检验，询问检验员何晶莹成品检验项目，包括色泽、滋气味、杂质、外观、单包重量、耗粒+黄粒+空瘪、颗粒数、净含量、水分、大肠菌群、过氧化值、酸价、包装标识，化验室配备有数显恒温水浴锅、电热鼓风干燥箱，分度吸量管、量筒、分析天平，以及无菌室（设缓冲室）等；配备的化学试剂有营养琼脂、BGLB肉汤、乳糖胆盐培养基、蛋白胨等，实验室环境和相关设备、试剂配置及布局可满足行业和产品的检测要求。  查看产品留样柜，留样产品有留样标签，查看5月10日留样记录，记录了产品名称（山核桃味瓜子），生产时间（5月10日），留样时间（5月10日），留样人（何晶莹）等信息，留样产品一般为常温保存，无特殊要求，基本符合。对留样的产品的标识和防护等管理基本符合要求。  质检科协助做好化学品管理，主要为各类消毒物品的管理。提供了有毒有害品出入库清单，查2020.3.12，由相朱苗领用200ml的84消毒剂。化验室里涉及的化学品主要检测试剂，用量较少，按照专人、上锁管理，有各类化学品的标签和标识，但没有罗列化学品清单，现场沟通。 |  |

说明：不符合标注N