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：分拣部 主管领导：何东斌 陪同人员： | 判定 |
| 审核员：任泽华、邝柏臣 审核时间：2020.11.5 |
| 审核条款：5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4 |
| 分拣部基本情况 | 5.3 | 公司在手册和《岗位职责和任职要求》中对分拣部的工作职责进行了规定，主要负责做好采购、分拣、储存、配送等过程的策划、控制措施（包括HACCP计划和OPRP等）的执行，基础设施和工作环境的管理，对追溯和不符合等进行管理。通过会议、文件等方式进行传达，胡经理基本清楚。 | Y |
| 食品安全管理体系目标 | 6.2 | 分拣部涉及的目标及完成情况：  1、车辆故障发生频次≤2次/月 实际未发生；  2、违章驾驶≤1次/季度 实际未发生  3、配送路线正确率100% 100%  4、帐卡物一致率≥99% 100%  5、无物资腐败、变质 0  食品安全目标基本已经完成。 | Y |
| 基础设施  运行环境  前提方案 | 7.1.3  7.1.4  8.2 | 公司编制了《前提方案》TS-PRP-01 2020年1月8日实施；现场查看，所处为浙江省杭州市石祥东路1559杨家村农产品交易市场162-164号。设置有冷库1个、暂养池1个，车辆共有3辆，其中冷藏车1辆。提供了公司地理位置图、平面图等。水主要用于鲜活水产的暂养，使用城市管网的供水，提供了余杭区供水公司的季度分析报告。  询问车辆管理情况，主要通过每天清洁，每两天消毒等方式进行管理，抽查车辆的《配送车辆保洁记录》，有每天清洁的视觉，隔两天进行一次消毒（施康消毒液），如2020.10.13 12:40进行清洁，12:50进行消毒，消毒液的配比浓度为1:29，清消人员为刘东阳，需要关注浓度的有效性管理，也未提供配制记录，现场沟通。  配备有更衣柜，无紫外线，较为简单。配备了员工工作服，以各自清洗为主，目前没有消毒。  虫鼠害防治主要通过入口处的塑料防护帘、灭蝇灯，挡鼠板等进行防控和管理，但在暂养池内发现有少量蚊蝇，需要予以关注。  涉及的有毒有害物质主要是施康消毒液和75%酒精和洗手液，由分拣部管理，卫生间为交易市场统一配置，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。 | Y |
| 流程图现场验证 | 8.5.1.5 | 查看和询问速冻水产品、鲜活水产品的销售过程管理，与流程图基本一致。 |  |
| 安全产品实现  追溯性系统  PRP  OPRP  HACCP计划 | 8.1  8.3  8.2  8.5.4  8.5.4 | 分拣部提供了《销售配送服务控制程序》、《产品标识、追溯和召回程序》、《操作性前提方案》，实施时间为2020.1.1日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  HACCP组成:关键控制点储存：针对三类危害，制定了三个CCP的控制计划。其中分拣部负责的主要为CCP2和CCP3。  CCP2：冷冻、冷藏储存：如需暂存时，冻结库温度；-15~-20℃以下。冷藏库温度保持-5~0℃。  CCP3:配送，CL：温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）；温度不高于0度（冷冻产品）  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。  经询问，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（一般以预包装食品独立包装为单位进行），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安全的，主动采用保鲜库保存。  采购验收，运输过程。提供车辆保洁消毒记录。  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。  抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：  查5月14日杭州蝶来望湖酒店的销售所涉及产品的验收情况，查有11.5斤老虎斑、15.6斤笋壳鱼、16.3斤桂鱼、13.6斤包头鱼等，提供了杭州蝶来望湖酒店的订单信息，包括上述需求信息，均为为鲜活产品，提供了《公司活鲜、冰鲜类（进货验收/分拣记录）》，有上述产品的进货数量（如11.5斤老虎斑、15.6斤笋壳鱼、16.3斤桂鱼、13.6斤包头鱼），出货数量一致；提供了送货记录，包括上述范围，车牌号为浙AMK561，清消人为何泽能，提供了《配送车辆保洁记录（查有5月14日，浙AMK561，清消人为何泽能）》，车辆信息与《车辆对应酒店及人员》中一致，另外，查有5月14日的《分拣区每日检查记录表》，包括了地面清洁、工器具清洗，员工健康等信息；《冷库温度检查表》，显示冷库温度为-18℃；场地清洁消毒记录表，虫鼠害检查记录表等，记录人为何东斌。《员工健康检测记录表》，对是否有绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温等进行记录，记录人为王亮。目前现场有1个暂养池，分别养有鲫鱼和草鱼，均有增氧，有温度控制记录，查看现场温控仪，显示为13℃，符合现场张贴的作业指导书的要求。基本符合要求。  抽查2020.9.6九里松酒店冻品相关销售记录，提供了订单（4斤笋壳鱼、冰鲜梅童1.5斤、波士顿龙虾4斤）的订单需求信息，直接配送，提供了《公司活鲜、冰鲜类（进货验收/分拣记录）》，有上述产品的库存数量及出货数量信息，提供了送货记录，车辆为厢式冷藏车，提供了《配送车辆保洁记录（查有6月7日，清消人为何泽能）》，车辆信息与《车辆对应酒店及人员》中一致。此车为冻品配送专用车。配备有冷冻设备，询问何东斌，标识车辆温度一般控制在-15℃左右，提供了对冻品配送过程的温度监控记录，记录温度为-15℃。  冷冻库显示温度为-17.5℃；门口放有温度监控记录，在冷冻库内放置有货架，放有少量冻鱿鱼、扇贝等，并挂有相应的标识，如扇贝。基本符合CCP2控制要求。询问得知，冷冻品一般根据订单采购，尽量控制存货量，减少积压，降低食品安全风险。  询问得知，截止目前，没有发生控制措施（OPRP和CCP）点发生失控的情况。今后如有发生，则会对产品进行安全性评估，并根据评估结果采取相应的措施。另外抽查9月10日，11月3日等14批次订单配送情况，基本符合要求。但在现场发现公司未按照危害控制计划要求对冷库温度保留监控记录。开具不符合报告。 | N |
| 不符合控制 | 8.9 | 1. 制定了《不合格品控制程序》，明确了不合格品控制要求，分拣部主要对采购、分拣、配送等过程中涉及的不合格品进行控制。  2.公司建立食品安全管理体系，从1-10月份未发生批量性不良。如果有发现个别鲜活水产死亡的情况，目前处置主要为：退货。但未保留记录。  3.目前没有发生进货不合格需处理的情况，处置方式有：退货。  4.如果客户有特定要求，如送到客户后，需活养三天，如发生死亡，一般直接废弃处理，但未保留记录，现场沟通。  未发生顾客因食品安全问题投诉的情况。 | Y |
| 应急准备与响应  撤回/召回 | 8.4  8.9.4 | 公司制定了程序文件《应急准备与响应控制程序》，分拣部主要参与公司统一组织的演练等活动。公司结合分拣配送等过程中的突发情况进行识别，并编制必要的应急预案。如停电、车辆故障等突发情况。提供了针对疫情编制应急预案，此预案为杭州市市场监督管理局要求，为年初复工中的基本要求。目前未发生突发情况。  提供了2020.4.23参加公司统一组织的《火灾应急演练》。记录里记录了演习的内容，并由王主任对于演习的效果进行了评价。  另外，提供了2020年6月2日组织的20200420的冻海鲜（冻鱿鱼，20箱）为召回演练产品的产品召回演练记录。包括产品召回演练实施记录、召回演练通知、产品召回通知、产品召回记录。基本符合。  目前没有发生召回或撤回的情况 | Y |
|  |  |  |  |

说明：不符合标注N