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：胡常成 陪同人员：詹顺娟 | 判定 |
| 审核员：任泽华、邝柏臣 审核时间：2020.11.17 |
| 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7月20日实施；现场查看，所处为杭州市余杭区良渚街道新港村，面积约有400平方米。设置有冷库2个、暂养池8个，车辆共有8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。  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，抽查浙AD5691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（84消毒液），如2020.8.28 14:10进行清洁，14:30进行消毒，消毒液的配比浓度为1:29，清消人员为张平，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。  道路要求平整，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，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84消毒液和75%酒精和洗手液，由分拣部管理，设有一个冲式的卫生间，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2020.7.20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11月14日花家山庄的销售所涉及产品的验收情况，查有13斤笋壳鱼、11斤桂鱼、11斤包头鱼等，提供了花家山庄的订单信息，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13斤笋壳鱼、11斤桂鱼、11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，清消人为李亚可，提供了《配送车辆保洁记录（查有11月14日，浙AMK561，清消人为李亚可）》，车辆信息与《车辆对应酒店及人员》中一致，另外，查有11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，记录人为何景威。《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，记录人为胡常成。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杭州万盛达雷迪森酒店冻品相关销售记录，提供了订单（7斤桂鱼、天山鳕鱼6斤、波士顿龙虾4斤（冻品））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9月6日，清消人为李亚可）》，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，询问何景威，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。 | 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7-10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，现场沟通。  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2020年3月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2020.9.11参加公司统一组织的《火灾应急演练》。记录里记录了演习的内容，并由詹顺娟对于演习的效果进行了评价。  另外，提供了2020年9月11日组织的20200902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