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 部门负责人：吴彩仙 陪同人员：詹顺娟 | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核日期：2020-11-16 |
| 审核条款： 5.3/6.2/8.7/8.8/8.9 |
| 部门职责 | F 5.3 | 文件名称 | 《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 质检部共1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 | F 6.2 | 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。☑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。 |
| 监视 和测量的控制 | F8.7 | 文件 | 如：《监视和测量设备控制程序》、手册第8.7 条款 | 🗹符合🞎不符合 |
|  | 查见监视测量设备台账：主要检测仪器为电子计价秤、温湿度表、盐度计等。 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： 2020.8.07； 🗹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电子台秤器具编号TCS-200 电子计价秤 校检时间为2020.06.08；检定机构：浙江大寺计量校准有限公司电子计价平器具编号：ACS-300校验时间为2020.06.08 ; 检定机构：浙江大寺计量校准有限公司指针式温度计规格型号:HL-3 校验时间为 2002.11.05。检定机构：广东中准检测有限公司查见现场器具均保存完好，询问检验员当发现检测设备偏离校准状态或失效时如何处理，应停止检测工作，检验员吴彩仙处置方法，与文件规定相符，有效，符合规定要求。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 |  |

 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 | 文件名称 | 《验证和确认控制程序》操作性前提方案TS-OPRP-01 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动，。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 |
| PRP已实施且有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组负责。 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 半年一次 |  | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 危害水平在确定的可接受水平之内 | 自行检查外部送检 | 每年一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 危害分析输入的更新 | 检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效 🞎控制无效 |

组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否见《验证报告》和《检验报告》抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《分拣区每日检查记录表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2020.11 | 分拣区 | 每日检查 | 地面清洁设备、工具消毒虫害防鼠、防虫设施完好员工健康食品安全性（有无过期） | 合格 | ☑合格 □不合格 |

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《杭州自来水厂出厂水全分析报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2020-009 | 水源为城市用水， 报告日期202009，共检测了42项，包括了感观，总大肠菌、菌落总数、氯化物，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 杭州自来水厂每月抽样检测 | 检测项目：总大肠菌群不得检出、菌落总数100 CFU/mL、砷0.001mg/L、锰0.1mg/L、镉0.005g/L、氯化物250mg/L | 检测项目：总大肠菌群不得检出、菌落总数≤100 CFU/mL、砷≤0.001mg/L、锰≤0.05mg/L、镉≤0.00m5g/L、氯化物5.4mg/L | ☑合格 □不合格 |

编制了操作性前提方案 TS-OPRP-01 ,2020年7月20日实施；编制依据ISO22000:2018、 CNCA/CTS0013-2014（CCAA 0021-2014）食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》。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）。按照追溯要求，配合分拣部查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《公司活鲜、冰鲜类（进货验收/分拣记录）》，检验结果为合格；另查有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，记录人均为王亮。《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，记录人为詹顺娟。目前现场有1个暂养池，分别养有白条和螃蟹，均有增氧，有温度控制记录，查看现场温控仪，显示为13℃，符合作业指导书的要求，基本符合要求。按照追溯要求，配合分拣部查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，提供了《公司活鲜、冰鲜类（进货验收/分拣记录）》，各项检验结论均为符合。另外，抽查2020.11.5；2020.11.15；2020.10.18等12批次的检验记录，均符合要求。抽查：1）抽2020-09-09 “公司活鲜、冰鲜类(进货验收/分检记录2020/09/09)”：物料名称: 鲈鱼；供应商：杭州良渚万岁桥；数量：48.1斤、进货验收分拣：感官检验 结果：合格 验收人：胡常成2）抽2020-09-09 “公司活鲜、冰鲜类(进货验收/分检记录2020/09/09)”：物料名称:澳龙；供应商：上海广圳；数量：84.2斤、进货验收分拣：感官检验 ；结果：合格 验收人：胡常成 3）抽2020-9-6 “公司活鲜、冰鲜类(进货验收分检记录2020/9/09)”：物料名称:东星斑；供应商：杭州龚氏；数量：15.5斤 进货验收分拣：感官检验 ；结果：合格 验收人：胡常成 抽查供应商检验检疫证明相关文件：供应商名称01：上海广圳国际贸易有限公司 供应产品: 波斯顿龙虾 ）供应商名称02：上海大京食品有公司 供应商:冻品、虾仁、冷冻南极犬牙鱼（银鳕鱼）检疫证明：查看（波斯顿龙虾） 入境货物检验检疫证明：编号：120000001590881001 入境日期：2020.03.18收货方：上海雄行进出口有限公司 发货人：ARCTIC PEARL ICE COLD STORAGE LTD  检验机构： 中华人民共和国检验检疫局 检验日期：2020年03月18日 检验结果：合格检验检疫合格满足认证范围内产品检验的要求。海关报关单号：223320201000237372查看（珍宝蟹） 入境货物检验检疫证明：编号：120000006575531001 入境日期：2020.10.04 收货方：上海雄行进出口有限公司 发货人：SOUTHERN SEAPOODS LITMITED 检验机构： 中华人民共和国检验检疫局 检验日期：2020年03月18日 检验结果：合格检验检疫合格满足认证范围内产品检验的要求。海关报关单号：223320201000238956查看（大西洋鲑鱼） 入境货物检验检疫证明：编号： 120000007520277001 入境日期：2020.11.10 收货方：上海渔悦贸易有限公司 发货人：MOWI MARKETS NORWAYS AS 输出国：挪威（有出口水产品检验检疫证及海关货物报关单） 检验机构： 中华人民共和国检验检疫局 检验日期：2020年11月12日 检验结果：合格检验检疫合格满足认证范围内产品检验的要求。查看（花蛤） 检验报告编号： FRK202003323 检验日期：2020.03.13 委托方：东莞百旭水产限公司 检验依据: 《GB2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量》 《中国人民共和国农业部235号》 《中国人民共和国农业部560号》 《中国人民共和国农业部2292号》检验结果： 检验项目共17项，其中：无机坤 0.32mg/kg 合格 镉 028 mg/kg 合格 呋喃它酮代谢物 未检出 洛氟沙星 未检出  氯霉素 未检出 检验机构： 福建中检华日食品安全检测有限公司 检验日期：2020年03月20日 检验结果：合格检验检疫合格满足认证范围内产品检验的要求。抽查供应商的新冠病毒检测相关证明文件:查看冻南美白虾表面 样本条码：9800035342 编号：6Z00242Z5FLK8TS委托单位：湛江汇丰水产股份有限公司检验机构：广州金域医学检验中心 采样时间：2020-10-19 报告时间：2020-10-20检验标准依据：新型冠状病毒（SARS-CoV-2）核酸筛查抽查供应商的新冠病毒检测相关证明文件:查看冷冻南极犬牙鱼（银鳕鱼） 样本条码：61H127000836 编号：20200825P02239A委托单位：福建海中鲜贸易有限公司检验机构：上海艾迪康医学检验中心 采样时间：2020-08-25 报告时间：2020-08-25检验标准依据：新型冠状病毒（SARS-CoV-2）核酸筛查过程检验：原料验收，储存，配货，装车、送货、验货等过程。有验证。加工过程及控制措施描述：包括采购验收，入库储存，配货作业，配送，签单验收等。对储存的库温（冷藏0-5℃，冷冻库-18℃），鲜活水产品（活鱼、活虾、活蟹等验收合格后），存放在塑料桶内并打开增氧泵；鲜活水产品（活鱼、活虾、活蟹等验收合格后），存放在塑料桶内并打开增氧泵；、配送时温度要求：温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）；温度不高于0℃（冷冻产品）等。1. 抽查成品检验报告及记录：

  检验机构：杭州南开日新生物技术有限公司 报告编号：GZ190814003 委托单位：杭州三合水产养殖场 样品名称：沼虾 采样时间：2019.08.14 检测日期:2019.08.15 检验项目：孔雀石绿检验依据：水产品中孔雀石绿快速检验胶体金免疫层析法(KJ201701) 检测结果：阴性主检人：豆航 审核人：杨中飞 批准人：王耀居 批准日期：2019.8.15检验机构：杭州南开日新生物技术有限公司 报告编号：GZ190814001 委托单位：杭州三合水产养殖场 样品名称：包头鱼 采样时间：2019.08.14 检测日期:2019.08.15 检验项目：孔雀石绿检验依据：水产品中孔雀石绿快速检验胶体金免疫层析法 (KJ201701)检测结果：阴性主检人：豆航 审核人：杨中飞 批准人：王耀居 批准日期：2019.8.15检验机构：杭州南开日新生物技术有限公司 报告编号：GZ190814002 委托单位：杭州三合水产养殖场 样品名称：鲍鱼 采样时间：2019.08.14 检测日期:2019.08.15 检验项目：孔雀石绿检验依据：水产品中孔雀石绿快速检验胶体金免疫层析法 (KJ201701)检测结果：阴性主检人：豆航 审核人：杨中飞 批准人：王耀居 批准日期：2019.8.15检验机构：杭州南开日新生物技术有限公司 报告编号：GZ200804004 委托单位：杭州三合水产养殖场 样品名称：天山鳕鱼 采样时间：2020.08.04 检测日期:2020.08.04检验项目：思诺沙星&环丙沙星检验依据：中华人民共和国农业部公告第235号检测结果：阴性主检人：杨中飞 审核人：王伟萍 批准人：张童伟 批准日期：2020.8.04检验机构：杭州南开日新生物技术有限公司 报告编号：GZ200804006 委托单位：杭州三合水产养殖场 样品名称：桂鱼 采样时间：2020.08.04 检测日期:2020.08.04检验项目：思诺沙星&环丙沙星 检验依据：中华人民共和国农业部公告第235号检测结果：阴性主检人：杨中飞 审核人：王伟萍 批准人：张童伟 批准日期：2020.8.04 |  |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | 文件名称 | 如：🞎《验证和确认控制程序》🗹《食品安全验证控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入见《验证结果分析报告》，日期：2020-10-28 |
| 不符合控制 | F8.9 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》、《产品召回/撤回控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
|  |  | 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鲜活水产或速冻水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： 吴炳松 ；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 | 分拣部 | 有通知单 |
| 通知消费者 | 分拣部 | 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 |  |