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：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：2020.11.16 |
| 审核条款：5.3/8.1-8.6/8.8/9.1.2/ |
| 小组基本情况 | 5.3 | 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何景威、吴彩仙，基本清楚。 |  |
| 食品安全小组组长食品安全小组 | 5.3 | 组长：胡常成，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3人，组员为各部门负责人，涵盖公司各部门，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》TS-PRP-01 2020年7月20日实施；编制依据依据《食品生产通用卫生规范》、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，所处为杭州市余杭区良渚街道新港村。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。原料采购，新鲜要求，主要在分拣部负责落实。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。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，涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精，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。人员健康管理详见办公室。前提方案验证已经开展，日期2020.9.7.详见8.8条款审核记录。 |  |
| 危害分析预备步骤 | 8.5.1 | 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（如水产类（鲜活、速冻）、干货类（水产干货））以及盛放水产品的塑料筐等相关特性（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（如水产类（鲜活、速冻）、干货类（水产干货））以及盛放水产品的塑料筐等相关特性（物理、化学、生物）进行了描述。同时，明确了包装方式，销售对象（酒店/食堂等餐饮企业），食用方式/预期用途（加工后食用）、贮存条件（冷冻或增氧泵活养）、运输、保质期、接收准则等。提供了销售服务流程。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。 |  |
| 危害分析 | 8.5.2 | 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。如配送过程：确定的三个显著危害为冷冻水产和鲜活水产品验收涉及的化学危害、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。针对危害分析确定的显著危害，主要通过关键控制点进行控制。 |  |
| 危害控制计划（OPRP） | 8.5.4 | 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，见分拣部记录。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。 |  |
| 危害控制计划（HACCP）建立确定及监视 | 8.5.4 | 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CCP1-1: 冷冻水产类的验收,CL: 1、来自合格供方；2、冰鲜产品－2～10℃，深冷产品＜－18℃;CCP1-2: 鲜活水产品类采购验收,CL：1、来自合格供方；2、检测孔雀绿石等不得检出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。设定CL的主要依据为：CL值确定的依据：美国水产品HACCP实施指南中、以往监管部门以及公司历年销售经验；具体执行见分拣部记录。 |  |
| 更新 | 8.6 | 本次为初次审核，制定了HACCP计划书内容，基本内容没有更新。 |  |
| 控制措施和控制措施组合确认 | 8.5.3 | 操作性前提方案、危害控制计划等控制措施确认，提供了2020.7.20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：胡常成、詹顺娟、何景威、吴彩仙。确认日期：2020.7.20基本满足要求，可接受水平。 |  |
| 与前提方案和危害控制计划有关的验证验证结果分析分析和评估 | 8.88.8.18.8.29.1.2 | 制定了《验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，基本符合。确认验证记录：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5.15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。查流程图的符合性验证时间为2020.8.7，验证结论为流程图与实际一致，验证人为：胡常成、詹顺娟、何景威、吴彩仙。另外抽查3份HACCP计划等验证记录，基本符合要求。提供了2020年10月28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。基本符合。 |  |

说明：不符合标注N